

Hot Dog Krake aus dem Thermomix



© Hot Dog Krake - Rezepte mit Herz



50 Min. + Wartezeit



leicht



6 Portionen

Lustiger Snack für eine gelungene Kinderparty!

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	30 g	Parmesan
<input type="checkbox"/>	150 g	Milch + 1 EL Milch
<input type="checkbox"/>	30 g	Butter
<input type="checkbox"/>	1/2 Würfel	Hefe (20 g)
<input type="checkbox"/>	300 g	Mehl + etwas mehr zum Arbeiten
<input type="checkbox"/>	1/2 TL	Salz
<input type="checkbox"/>	6	Wiener Würstchen
<input type="checkbox"/>	1 EL	Milch zum Bepinseln
<input type="checkbox"/>		etwas Mehl zum Verarbeiten
<input type="checkbox"/>		Nach Belieben Zuckeraugen zum Dekorieren

Zubereitung

1. Parmesan in Stücken in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Umfüllen.
2. 150 g Milch, Butter und Hefe in den Mixtopf geben und 2 Min./37°C/Stufe 3 mischen. Mehl und Salz hinzugeben und 4 Min./Teigstufe kneten.
3. In eine Schüssel umfüllen und mind. 30 Minuten abgedeckt gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.
4. Backofen auf 180 °C (160°C Umluft) vorheizen.
5. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig zu einem Rechteck (ca. 60 x 30 cm) ausrollen und mit dem Pizzaroller in 6 ca. 10 cm breite Streifen schneiden.
6. Jeweils ein Würstchen in einen Teigstreifen einwickeln, sodass die Hälfte des Würstchens unten herausschaut. Mit einem scharfen Messer das herausschauende Würstchen so einschneiden, dass 8 Arme entstehen.
7. Den Teig mit 1 EL Milch bepinseln und in Parmesan wenden.
8. Auf ein Backblech legen und ca. 25 Min. backen. Sollte der Parmesan braun werden, bevor der Teig durchgebacken ist, mit etwas Alufolie abdecken.
9. Nach Belieben mit Zuckeraugen dekorieren und servieren.