

## Hot-Dog-Strudel aus dem Thermomix



© Hot-Dog-Strudel - Rezepte mit Herz



40 Min. + Wartezeit



leicht



10 Stücke

Gut essen muss nicht teuer sein und wenn es auch noch schnell und unkompliziert ist, jubeln wir! In diesem [E-BOOK zum Download](#) haben wir für euch 9 preiswerte Rezepte inklusive Dessert und Kuchen für maximal 2,50 € pro Portion/Stück zusammengestellt. Plus: Jede Menge wertvolle und praktische Tipps, wie ihr euch schnell & preiswert durch die ganze Woche mixen könnt.

Holt euch jetzt euer kostenloses Exemplar als Dankeschön für eure Treue!

Zum [Rezepte mit Herz E-BOOK "Preiswert Mixen leicht gemacht"](#).

## Zutaten-Einkaufsliste

- |                          |                         |   |
|--------------------------|-------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | <b>Für den Teig:</b>    |   |
| <input type="checkbox"/> | <b>250 g</b>            | Mehl  |
| <input type="checkbox"/> | <b>1/2 TL</b>           | Salz  |
| <input type="checkbox"/> | <b>30 g</b>             | Sonnenblumenöl                              |
| <input type="checkbox"/> | <b>120 g</b>            | lauwarmes Wasser                            |
| <input type="checkbox"/> |                         | Öl zum Einpinseln                           |
| <input type="checkbox"/> |                         | Mehl zum Arbeiten                           |
| <input type="checkbox"/> | <b>Für die Füllung:</b> |   |
| <input type="checkbox"/> | <b>1 Glas</b>           | dänischer Gurkensalat (185g Abtropfgewicht) |
| <input type="checkbox"/> | <b>3</b>                | Frühlingszwiebeln                           |
| <input type="checkbox"/> | <b>75 g</b>             | Mayonnaise                                  |
| <input type="checkbox"/> | <b>75 g</b>             | Crème fraîche                               |
| <input type="checkbox"/> | <b>2 TL</b>             | Senf  |
| <input type="checkbox"/> | <b>8</b>                | Wiener Würstchen (à ca. 50g)                |
| <input type="checkbox"/> | <b>ca. 5 EL</b>         | Röstzwiebeln (Fertigprodukt)                |
| <input type="checkbox"/> |                         | Salz  |
| <input type="checkbox"/> |                         | Pfeffer                                     |

## Zubereitung

1. Für den Teig alle Zutaten in den Mixtopf geben und 2 Min./Teigstufe verkneten. Teig herausnehmen, rundherum dünn mit Öl einpinseln, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. kalt stellen.
2. Inzwischen dänischen Gurkensalat auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Für die Senfcreme Frühlingszwiebeln putzen, waschen und den weißen und hellgrünen Teil in groben Stücken in den Mixtopf geben. 25 g vom Gurkensalat zugeben und beides 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. An den Seiten herunterschieben. Mayonnaise, Crème fraîche und Senf zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 10 Sek./Stufe 7 verrühren.
3. Backofen auf 200 °C (180 °C Umluft) vorheizen. Sauberes Küchentuch mit Mehl bestreuen. Teig darauf erst ausrollen, dann mit den Händen vorsichtig daruntergreifen und den Teig mithilfe der Handrücken möglichst dünn zu einem ca. 50 x 40 cm großen Rechteck ausziehen. Teig dünn mit 3–4 EL Senfcreme bestreichen, mit Röstzwiebeln bestreuen. An einer langen Seite die Würstchen in zwei Reihen (je 4 in einer Reihe) darauf verteilen. Übrigen Gurkensalat darauf verteilen. Teig von der Würstchenseite aus mithilfe des Tuches aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Dünn mit Öl einpinseln und im heißen Ofen 25–30 Min. goldbraun backen. Etwas abkühlen lassen, dann in Stücke schneiden. Mit übriger Senfcreme lauwarm oder kalt servieren.

## Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 315 kcal - 8 g E - 21 g F - 25 g KH