

## Hot Dogs



## EINKAUFSZETTEL

Grundzutaten (4 Personen):

Für die Brötchen:

- 500g Mehl
- 240ml lauwarme Milch
- 60ml Öl
- 1 Ei
- 1 Pck. Trockenhefe
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz

Für die Füllung:

- 4 Frankfurter Würste
- Zwiebeln
- Speck
- gebackene Bohnen in der Dose
- Mais
- Ananas
- Gurken
- Tomaten
- Sauerkraut
- Ketchup, Senf, Mayonnaise

## ZUBEREITUNG

1. Für die Hot Dog-Brötchen Mehl in eine Schüssel geben und mit Trockenhefe, Salz und Zucker mischen.
2. Ei, Öl und Milch hinzugeben und zu einem glatten Teig kneten. Mit einem Tuch zudecken, an einen warmen Ort stellen und gehen lassen, bis er doppelt so groß ist.
3. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in acht gleich große Stücke teilen.
4. Aus dem Teig längliche Brötchen formen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Im Backofen bei etwa 175 Grad Celsius circa 15 Minuten backen.
5. Brötchen auf einer Seite einschneiden, ein gekochtes Würstchen hineingeben und ganz nach Belieben mit jeder Menge Zutaten füllen.

