

LAUGEN HOT-DOG

Carola Beninga Adalbert-Kaiser-Straße 14 26188 Edewecht 01578 5139973 www.make-it-lecker.de www.pamperedchef.eu/beninga

Zutaten:

(pro Laugen-Hot-Dog)

- aufgetauter Teig einer Laugenstange
- 1 EL Hot-Dog-Sauce
- 1 EL Röstzwiebeln
- 1 Würstchen
- 2 EL geriebener Käse
- optional: 1 TL grobes Salz



Zubereitung:

1. Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Laugengängen-Teig vollständig auftauen lassen.
3. Den Laugenteig mittig einschneiden und vorsichtig auseinanderziehen, sodass das Würstchen der Länge nach hineinpasst.
4. Die Innenseite mit der Hot-Dog-Sauce bestreichen und die Röstzwiebeln darauf verteilen.
5. Das Würstchen einlegen.
6. Den Teig oberhalb der Wurst vorsichtig mit den Fingern verschließen.
7. Mit geriebenem Käse bestreuen und nach Wunsch etwas grobes Salz darübergeben.
8. Die Laugen-Hot-Dogs auf einen geeigneten großen Backstein oder ein Backblech legen.
9. Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.
10. Nach dem Backen optional noch etwas Hot-Dog-Sauce über die Laugen-Hot-Dogs geben und sofort genießen.

Tipps & Varianten

- Für extra Würze kann der Käse durch Cheddar ersetzt werden.
- Auch lecker: vor dem Backen etwas Röstzwiebel unter den Käse mischen.
- Ideal für Kindergeburtstage, Partys oder als schnelles Abendessen.

