GEOLINO TV Hot Dogs

Zutaten für 8 Hot Dogs:

- 250 ml Milch
- 30 g Zucker
- 50 g Butter
- 500 g Mehl + etwas Mehl zum Ausrollen
- 1 Pck. Trockenhefe
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (1 Ei für den Teig und 1 Eigelb)
- Rosinen
- kleine Würstchen

Utensilien:

- Topf und Schüssel
- Sieb
- Küchentuch
- Teigschaber
- Backpinsel

Zuerst erwärmst du die Milch, bis sie lauwarm ist. Den Zucker und die Butter rührst du in die Milch ein, bis sich alles aufgelöst hat.

In eine große Schüssel gibst du das Mehl durch ein Sieb. Dann wird die Trockenhefe dazu gerührt.

© 2022, SUPER RTL Fernsehen GmbH & Co. KG

Schließlich gibst du Salz, Ei und die Milchmischung zum Mehl dazu und verrührst alles zu einem glatten Teig. Den fertigen Teig stellst du, abgedeckt mit einem Küchentuch, für 45 Minuten an einen warmen Ort.

Danach teilst du den Teig in acht gleich große Stücke und formst sie zu Bällchen. Diese Bällchen ziehst du jetzt etwas auseinander, sodass sie eine längliche Form bekommen.

Jetzt schneidest du den Teig links und rechts mit einem Teigschaber ein, sodass Hundeohren entstehen. Runde die Ohren und den Kopf wieder etwas ab.

Mit drei Rosinen kannst du die beiden Augen und die Nase aufdrücken.

© 2022, SUPER RTL Fernsehen GmbH & Co. KG

Mit Eigelb und einem Backpinsel kannst du noch Augenbrauen und Flecken aufmalen.

Die Hot Dogs kommen jetzt bei 175 Grad Ober- und Unterhitze für 20 Minuten in den Backofen.

Wenn sie fertig gebacken sind, lässt du sie gut auskühlen. Dann schneidest du die Hot Dogs vorne etwas ein und steckst dem Hund ein kleines Würstchen in den Mund.
Hinweis: Du kannst auch vegane Würstchen nehmen.

Gut gemacht!
Fertig ist der herzhafte Snack in süßer Hundeform.

© 2022, SUPER RTL Fernsehen GmbH & Co. KG