

Rezept

Hot-Dog-Muffins

Ein Rezept von Hot-Dog-Muffins, am 02.10.2023

Zutaten

1 Packung Pizzateig (aus dem Kühlregal)
50 g Mayonnaise

50 g Senf
50 g Ketchup

Für die Füllung

120 g Cheddar (gerieben)
5 Hot Dog Würstchen
Pfeffer

5 EL Röstzwiebeln
Salz

Für das Topping

1 kleine Zwiebel
1 12er Muffinsblech

Mini-Gewürzgurken

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 197 kcal, 10 g F, 7 g EW, 18 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Mulden eines Muffinblechs gut einfetten.

2. Den Pizzateig auf einer sauberen Arbeitsfläche ausrollen.

3. Für die Sauce Mayonnaise und Ketchup in eine Schüssel geben und glatt rühren. Du kannst auch gut ein wenig mehr Sauce zubereiten und sie dann später zu den Hot Dog Muffins zum Dippen servieren.

4. Den ausgerollten Teig mit der Sauce bestreichen und mit Cheddar und Röstzwiebeln bestreuen. Die Würstchen in dünne Schieben schneiden und ebenfalls auf dem Teig verteilen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Nun den belegten Teig vorsichtig (von der breiten Seite aus) zu einer Rolle aufrollen. Die Teigrolle mit einem scharfen Messer in 12 gleich große Scheiben schneiden und mit der Schnittfläche nach oben in die Mulden des Blechs legen.

6. Die Hot Dog Muffins im vorgeheizten Backofen für ca. 15 Minuten goldbraun backen.
-
7. Vor dem Servieren eine Zwiebel pellen und fein würfeln, die Gurken in dünne Scheiben schneiden und beides als Topping auf die Muffins geben. Fertig!