

## Rezept

# Würstchen im »Möhrenschlafrock«

Ein Rezept von Würstchen im »Möhrenschlafrock«, am 20.04.2024

## Zutaten

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| <b>200 g</b> Möhren                  | <b>¼ Würfel</b> frische Hefe                       |
| <b>400 g</b> Weizenmehl (Type 1 050) | Salz   |
| <b>2 EL</b> Olivenöl (extra vergine) | <b>40</b> Mini-Wiener (ersatzweise Mini-Cabanossi) |
| Mehl zum Arbeiten                    |  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal, 3 g F, 2 g EW, 7 g KH

## Zubereitung

1. Die Möhren putzen, schälen und auf der Gemüsereibe fein raspeln. Die Hefe in einer Schüssel mit 200 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl, ¼ TL Salz und geraspelte Möhren dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts in ca. 5 Min. zu einem glatten Teig kneten, der sich vom Schüsselrand löst. Dabei nach ca. 3 Min. das Öl unterkneten. Den Teig abgedeckt ca. 1 Std. gehen lassen.
2. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz zu einem Rechteck (ca. 20 × 50 cm) ausrollen und in 40 Teigquadrate (ca. 5 × 5 cm) schneiden.
3. Jeweils 1 Würstchen in jedes Teigquadrat einrollen, die Enden nach unten schlagen und die Päckchen auf der Nahtseite auf die Bleche setzen. Abgedeckt 15-20 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 200° vorheizen.
4. Die Päckchen nacheinander im Ofen (Mitte) in 10-12 Min. knusprig braun backen. Herausnehmen und vor dem Servieren etwas abkühlen lassen. Am besten schmecken die Würstchen frisch. Sie können sie aber auch vollständig abkühlen lassen, tiefgefrieren und dann im auf 160° vorgeheizten Ofen (Mitte) in ca. 10 Min. leicht knusprig aufbacken.