

Wiener im Brezenteig

Teig:

125 g Milch
125 g Wasser
1 Würfel Hefe
80 g Butter
650 Mehl
1 TL Salz



Füllung:

12-14 Wiener
ggf. Käsescheiben

Natronlauge:

1,5 Liter Wasser
3 EL Natron



Martina Ruck

selbständige Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Hefe in lauwarmer Milch und Wasser mit Butter verrühren.
(im TM: **3 min./37 Grad/Stufe 1**)

Mehl und Salz einkneten.
(im TM: **3 min./Teigknetstufe**)

Den Teig zugedeckt **30 min.** gehen lassen.

Anschließend den Teig je nach gewünschter Größe in 12-28 Stücke schneiden
Wiener entweder ganz lassen oder halbieren.

Jedes Teigstück länglich mit dem Teigroller ausrollen, ggf. eine kleine Scheibe Käse
oder nur ein Wiener Würstchen drauf legen und den Teig drumherum wickeln.

In einem Topf Wasser und Natron aufkochen lassen, die Teiglinge nacheinander hinein
geben und kurz aufkochen lassen. Anschließend mit der Siebschaufel herausnehmen,
abtropfen lassen und auf der White Lady oder dem Ofenzauberer verteilen.

Wer mag, kann noch Salzkörner darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei **220 Grad Ober-/Unterhitze**
ca. 20-25 min. backen.