

Würstel in Germ-Joghurt-Teig

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Eigelb / Eidotter	1 Stk.
Frankfurter / Wiener	8 Stk.
Weizenmehl (griffig)	250 g
Trockengerme / Trockenhefe	½ Pkg.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Natur-Joghurt / Naturjoghurt	125 g
Butter	50 g

Zubereitung:

Aus Mehl und den übrigen Zutaten einen Germteig zubereiten, den man ca. 1 1/2 Stunden gehen lässt. Den Teig in vier gleiche Stücke teilen und so ausrollen, das man jeweils 2 Würstel (oder eine dicker Wurst) darin einschlagen kann.

Ein Backblech befetten und bemehlen. Den Teig nochmals 1/2 Stunde gehen lassen. Bei 180 Grad im vorgeheizten Backrohr etwa 30 - 40 Minuten backen. Anschließend in etwa 3 cm lange Stücke schneiden oder auch im Ganzen servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1036-Wuerstel-in-Germ-Joghurt-Teig.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at