

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