



DOG RING

MIT MINI BERNER WÜRSTCHEN

ZUTATEN FÜR 1 DOG RING

3 Packungen (250 g) WOLF Mini Berner Würstchen

400 g Mehl

½ Würfel (20 g) Hefe

220 ml Wasser

2 Prisen Zucker

1 gehäufter TL Salz

1 Becher Crème fraîche

1 Packung geriebener Käse

Tipp:

Einfach auseinanderzupfen, dippen und gemeinsam genießen – der Berner Dog Ring ist das perfekte Fingerfood und garantiert der Star auf jedem Buffet.

SO WIRD'S GEMACHT

1. Eine große Schüssel leicht einfetten.

2. Wasser, Zucker, Hefe, Mehl und Salz in den Thermomix geben und 2 Min./Teigstufe kneten. Für die Zubereitung ohne Thermomix die Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in die vorbereitete Schüssel geben und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

3. Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Springform mit 28 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen.

4. Den Teig ausrollen und in 48 Rechtecke (ca. 8 x 5 cm) schneiden. Die WOLF Mini Berner Würstchen halbieren und jeweils in ein Teigrechteck einwickeln.

5. Die Teigröllchen hochkant kreisförmig in der Springform anordnen. Mit Crème fraîche bestreichen, großzügig mit geriebenem Käse bestreuen und ca. 25 Minuten bei 220 °C goldbraun backen.

Guten Appetit!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben