



Hotdog-Muffins

MIT DELIKATESS WIENER WÜRSTCHEN

Zutaten für 12 Stück:

- 1 WOLF Delikatess Wiener Würstchen
- 1 Zwiebel fein gewürfelt
- 10 g Butter
- 250 g Weizenmehl Type 405
- 1 Pckg. Backpulver
- 1 TL Zucker
- 0,5 TL Salz
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 2 Eier
- 150 ml Milch
- 80 ml Rapsöl
- 100 g geriebener Gouda
- 2 EL Ketchup
- 2 EL Senf

So wird's gemacht:

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen. Beiseitestellen und kurz abkühlen lassen.
3. Mehl mit Backpulver, Zucker, Salz und Paprikapulver mischen.
4. Eier, Milch und Öl verquirlen. Dann zur Mehlmischung geben und kurz unterrühren. Anschließend Käse und Zwiebelwürfel unterheben.
5. Die Würstchen in jeweils drei gleich große Teile schneiden. Je etwa 1 TL Teig in die Muffinform geben, dann jeweils 1 Stück Würstchen hineinsetzen und leicht eindrücken. Den restlichen Teig darüber verteilen, sodass die Würstchen fast bedeckt sind. Anschließend jeweils einen Klecks Ketchup und Senf oben auf den Teig geben und leicht verstreichen.
6. Die Muffins im heißen Ofen 20–25 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und lauwarm servieren.

Lass es dir schmecken.

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

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben