Würstchen im Schlafrock

• kleine Häppchen fürs Buffet •

Zutaten

4 Frankfurter Würstchen
10g Hefe
1 Prise Zucker
125g lauwarmes Wasser
250g Dinkelmehl, 630er
1/2 TL Salz
1 Schuss Öl
1 Ei

Zubereitung

Hefe mit Zucker und Wasser verrühren bis sich die Hefe aufgelöst hat. Mehl, Salz und Öl zufügen und verkneten. Ich lasse den Teig sehr lange in meiner Küchenmaschine vom Knethaken bearbeiten, etwa 15-20 Minuten. Dann wird er schön geschmeidig.Schüssel abdecken und den Teig 30-45 Minuten ruhen lassen.
Würstchen halbieren. Teig in 8 Stücke teilen und zu langen Schlangen formen. Würstchen in Teigschlangen einrollen.
Die Würstchen im Teigmantel auf den Zauberstein oder Ofenzauberer setzen. Mit verquirltem Ei bestreichen.
Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad etwa 20-25 Minuten backen bis die Oberfläche schön gebräunt ist.
Tipps:
Wer mag, streut vor dem Backen noch Sesam auf den Teig.