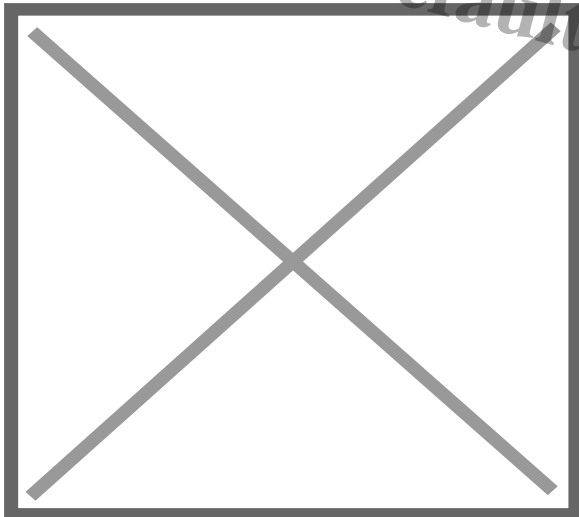




## HotDog-Zopf

### Description



### Dafür brauchst du:

- 1 Portion Blätterteig
- 8 Hot Dog Würstchen
- 3 EL Senf
- 3 Scheiben Edamer
- Gewürzgurken, in Scheiben geschnitten
- Röstzwiebeln
- 1 Ei, verquirlt

### So geht es:

1. Breite den Blätterteig aus und platziere die Würstchen in der Mitte: vier Stück nebeneinander und darüber die übrigen vier.
2. Dann bestreichst du die Würstchen dick mit dem Senf und legst den Käse rauf.

3. Die nächste Schicht bilden so viele oder wenige Scheiben Gewürzgurken wie du willst.
4. Das Finale bildet eine Schicht aus krossen Röstzwiebeln.
5. Nun geht es ans Eingemachte: Schneide den überstehenden Blätterteig an beiden Seiten im gleichen Abstand schräg ein, so dass sich Teigstreifen bilden.
6. Die Teigstreifen faltest du im Wechsel über die Füllung. So entsteht die Flechtoptik. Vergiss nicht die Enden zu schließen!
7. Vor dem Backen bestreichst du den Teig mit dem verquirlten Ei und streust weitere Röstzwiebeln rauf.
8. Dann geht es ab in den Ofen und zwar für 20 Minuten 190°.

Schneide das Zöpfchen in dicke Scheiben und tische sie zum nächsten Fussballabend mit Freunden auf. Das wird der Sport schnell Nebensache, wenn der Zopf allen die Show stiehlt. Doch auch ohne besonderen Anlass ist der Hot Dog Zopf eine ungewöhnliche und optisch ansprechende Idee. Und der [passende Nachtisch](#) steht auch schon fest, den Zopf kann man nämlich auch süßen.

### Category

1. Fleisch

### Date Created

Juli 9, 2017

### Author

jeanny

default watermark