



hr1-DOLCE VITA

Julia Naumann Süße Hotdogs

ZUTATEN

250 ml Wasser
50 g Butter
2 Prisen Salz
180 g Mehl
½ P. Backpulver
4 Eier
2 Becher Sahne
2 P. Sahnesteif
50 g Zucker
Obst nach Belieben

ZUBEREITUNG

Das Wasser mit der Butter und dem Salz aufkochen. Das Mehl auf einmal dazu geben und im Topf solange abrösten, bis sich ein weißer Belag bildet. Den Teig etwas auskühlen lassen und die Eier nach und nach unterrühren.

Mit einem Spritzbeutel und einer Lochtülle 10cm große Streifen auf ein Backpapier dressieren und bei 180°C für ca. 20 Minuten backen.

Die ausgekühlten Hotdogs senkrecht einschneiden, mit der steif geschlagenen Sahne füllen und nach Belieben mit Obst dekorieren.