

Würstchen-Schlangen mit Curry-Joghurt-Sauce

Zubereitung: ca. 1 Stunde

Aufgehen lassen: ca. 2 Stunden

Backen: ca. 12–15 Minuten

Für 5 Kinder und 1 erwachsene Person.
Die Mengenangaben in Klammern sind für 10 Kinder und 2 erwachsene Personen.

Küchenutensilien

Backpapier

Zutaten

Hefeteig:

250 g (500 g) Mehl

½ TL (1 TL) Salz

10 g (20 g) Hefe

ca. 1,25 dl (2,5 dl) Wasser

2 EL (4 EL) Rapsöl

50 g (100 g) Rüebl, an der Bircherraffel gerieben

6 (12) Wienerli

½ (1) Ei, verquirlt

12 (24) Pinienkerne oder Gemüsestäbchen

Gemüse:

ca. 400 g (800 g) gemischtes Gemüse, z.B. Rüebl, Gurken, Randen, in Scheiben

Curry-Joghurt-Sauce:

180 g (360 g) Joghurt

1 TL (2 TL) Honig

1 TL (2 TL) Currypulver

Salz



Tipp

Wienerli können durch Mozzarella-Sticks, Poulet- oder Tofuwurstchen ersetzt werden.

Statt Pinienkerne kleine Gemüsestücke für die Augen einstecken.



Zubereitung

1. Hefeteig: Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Wasser auflösen, mit restlichem Wasser, Öl und Rüebl in die Mulde giessen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur während ca. 2 Stunden aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. Den Teig in 12 Stücke (24 Stücke) schneiden, die Stücke je zu einer dünnen Rolle von ca. 60 cm Länge drehen, an einem Ende spitz auslaufend, am anderen Ende etwas dicker (Kopf). Jedes Würstchen mit einer Teigrolle umwickeln und auf das vorbereitete Blech legen. Mit Ei bestreichen und Augen (Pinienkerne) gut eindrücken.
3. Würstchen-Schlangen in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 12–15 Minuten backen.
4. Das Gemüse auf eine Platte legen.
5. Curry-Joghurt-Sauce: Alle Zutaten verrühren, in Schalen geben.
6. Die Würstchen-Schlangen zu den Gemüsescheiben legen, mit der Sauce servieren.