

Hot-Dog-Schlangen

Tipp

Den Fertigteig etwa 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

Symbolbilder (KI-generiert)

yummy

Du brauchst

Für 8 Schlangen
1 Packung Fertig-Pizzateig
8 Würstchen
Parmesan, gerieben
1 rote Paprikaschote
16 Korinthen

So wirds gemacht

- 1 Die Teigplatte in 8 gleich große Streifen schneiden und jeden Streifen zu einer langen Schlange rollen – mit einem etwas dickeren Ende für den Kopf und einem schmal zulaufenden Schwanz.
- 2 Die Würstchen trocken tupfen, jeweils mit einem Teigstrang spiralförmig umwickeln und aufs mit Backpapier versehene Backblech legen. Die Schlangen sehen später besser aus, wenn der Kopf oben liegt.
- 3 Jetzt bekommen die Tiere ihr Gesicht: Mit einer Schere vorn mittig einen kleinen Einschnitt für das Maul setzen. Aus roter Paprika eine spitze Zunge schneiden und hineinstecken. Zwei Korinthen als Augen eindrücken und zum Schluss alles mit etwas Parmesan bestreuen.
- 4 Die Schlangen im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze zunächst etwa 5 Minuten backen und nachsehen, ob durchs Aufgehen des Teiges Augen oder Zungen abgefallen sind und diese wieder hineinstecken. Danach weitere 20–25 Minuten backen, bis die Schlangen goldbraun und knusprig sind.



Förderbereiche



Fein-
motorik



Umgang mit
Küchenutensilien