

mampf

## Weißwurst-Laugen-Pralinen mit Händlmaiers bayerisch süßem Hausmachersenf

Schmeckt  
warm oder  
kalt!

Würziges Fingerfood  
als Partysnack  
oder zum Abendbrot.



Zutaten für 8 Pralinen:

250 g Weizenmehl, 1 gehäufter TL Trockenhefe  
1 gestrichener TL Salz, 1/2 TL Zucker, 2 TL Natron,  
1 Weißwurst, 8 TL Händlmaiers bayerisch süßer Haus-  
machersenf, Pflanzenöl

So geht's:

Mehl, Trockenhefe, Salz und Zucker vermengen.  
125 ml lauwarmes Wasser zugeben und zu einem festen  
Teig verkneten. Beiseite stellen und 20 Min. ruhen lassen.

Für die Lauge in einer kleinen Schüssel Natron  
und 150 ml Wasser verrühren.

Die Weißwurst pellen und in 1,5-cm-dicke Scheiben  
schneiden. Mit etwas Öl in einer Pfanne von beiden  
Seiten kurz anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.

Den Teig nicht zu dünn ausrollen. 16 Kreise mit einem  
Durchmesser von 6 cm ausstechen.  
Auf 8 Kreise je eine Scheibe Weißwurst setzen. Je 1 TL  
Händlmaiers süßen Senf darauf geben. Je einen Teigkreis  
daraufsetzen. Die Ränder mit einer Gabel festdrücken.

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.  
Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit 5 EL  
Pflanzenöl einfetten.

Die Pralinen in die Lauge tauchen und auf das gefettete  
Backblech setzen. Etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Auf mittlerer Schiene 16 Minuten backen.

Nach 8 Minuten wenden.