

PORTIONEN

2

ZEIT GESAMT

30 min

LEVEL

easy

Rezept

FATHEAD YETIPRATZE MIT WIENERLE

Achtung – ein Yeti in der Küche! Ha ha....ok, gut, dass es nicht so ist, aber das hier könnte das ideale Kindergericht sein. Der Geburtstag kann also kommen! Manchmal muss aber auch einfach ein Lacher aus der Küche mal auf dem Tisch landen, oder? Wie vielseitig der sogenannte Fathead-Teig ist, zeigt sich ja bereits an dem ein oder anderen Rezept hier oder im Netz. Oftmals kommt es dann noch auf die Präsentation an: Ob als **Burger Bun**, **Bites** oder eben – wie hier – als Yetipratze gefüllt mit Käse und Wiener Würstchen. Ich bin mir sicher, dass dieses Rezept sicher viel Spass am und beim Essen bringen wird.



ZUTATEN

Für den **Fathead-Teig**:

- 1 Kugel Mozzarella (125 g)
- 50 g Frischkäse
- 70 g gem. Mandeln (braun oder blanchiert) oder 50-70 g **Sojamehl** oder **Mandelmehl**
- 1 Ei (bei mir immer Größe L)
- Salz, Oregano
- 2 Babybel Kugeln
- 5 Wiener Würstchen

Salat oder Gemüse nach Wahl

Achtung – Yeti-Alarm in der Küche! Wiener Würstchen und Käse sind in Gefahr!



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Mozzarella gut abtropfen lassen und dann in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit dem Frischkäse in der Microwelle oder im Wasserbad schmelzen.

SCHRITT 2

Wenn beides verflüssigt ist, das Ei und Mandelmehl (je nachdem, was Du ausgewählt hast), sowie Gewürze untermischen und den Teig gut kneten.

SCHRITT 3

Teig zwischen Backpapier oder Dauerbackfolie ausrollen und in 4 Teile teilen. Auf dem ersten Viertel 1 Babybel (oder auch ein rundes Stück aus einem Stück Goudakäse ausschneiden) und 5 Teile der Wiener Würstchen so anordnen, dass diese wie Finger aussehen (also das Würstchen für den Daumen und den kleinen Finger etwas kürzer schneiden z.B.). Danach das 2. Viertel des Teiges darüber legen und so mit der unteren (belegten) Hälfte verbinden, dass es wie eine komplette Hand aussieht.

Für die 2. Prätze genauso vorgehen.

Danach, wenn gewünscht, die Prätzen vor dem Backen mit Eigelb bepinseln.

SCHRITT 4

Die beiden Yetipratzen nun für ca. 20 min bei 160 Grad Umluft (vorgeheizt) fertig backen.

SCHRITT 5

Prätzen mit Gemüse oder Salat anrichten und Spass haben.