



# SLEEPY DOGS MIT ORANGEN-HONIG-SENF-DIP



## QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

**400 g** Tante Fanny frischer Blech-Pizzateig

**8** Frankfurter

**1** Ei(er), zum Bestreichen

## FÜR DEN DIP

**125 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**3 EL** Pflanzenöl

**3 EL** Sauerrahm 15 % Fett

**2 EL** Senf

**2 EL** Honig

**0.5** Orange(n), Saft davon

Salz und Pfeffer

Ingwerpulver

**0.5** Orange(n), geschält, gewürfelt

## ZUBEREITUNG

1. Pizzateig 10 Minuten vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
3. Pizzateig in 8 gleiche Streifen schneiden.
4. Würstel auf die Streifen legen und einrollen.
5. Auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen, mit verquirltem Ei bestreichen.
6. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 10-15 Minuten backen.
7. Für den Dip: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam einrühren.
8. Sauerrahm, Senf, Honig, Orangensaft und Gewürze dazumischen.
9. Zum Schluss die Orangenwürfel untermengen. Sleepy Dogs mit dem Dip servieren.