



Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 20 Personen

Corn Dogs

Corn Dogs

10 Würstchen (Wiener/ Frankfurter Würstchen)

120 g Leverno Maismehl

120 g Weizenmehl

50 g Zucker

1 Esslöffel Rinatura Weinsteinbackpulver Bio

0.5 Teelöffel Salz

1 Ei

240 ml Milch

Öl zum Frittieren

20 Holzstäbchen oder Schaschlikspieße

Corn Dogs

1.

Würstchen in der Mitte halbieren. Auf jedes Holzstäbchen ein halbes Würstchen stecken. Beiseite legen.

In einer großen Schüssel das Maismehl, Weizenmehl, Zucker, Backpulver und Salz vermischen. Das Ei und die Milch hinzufügen und rühren, bis ein glatter Teig entsteht.

(Der Teig sollte die Konsistenz von Pfannkuchenteig haben.)

Jedes vorbereitete Würstchen in den Teig tauchen, um sie gleichmäßig zu bedecken. Genügend Öl in einem Topf/einer Pfanne oder einer Fritteuse auf etwa 175°C vorheizen. Die mit Teig überzogenen Würstchen vorsichtig in das heiße Öl geben. Die Corn Dogs etwa 3-5 min. lang frittieren, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Sobald die Corn Dogs goldbraun sind, herausnehmen und auf einem mit Küchenpapier ausgelegten Teller abtropfen lassen. Warm mit Sriracha Mayo, Senf, Ketchup oder anderen Lieblingsdips servieren.