

Rezept: Corn Dogs

Zutaten:

5 Wiener Würstchen
Schaschlik Spieße
150g Weizenmehl
150g Maismehl
280ml Milch
1 Ei
2 Esslöffel Honig
1 Teelöffel Salz
2 Teelöffel Backpulver
1 Teelöffel Chilipulver (wer es nicht mag, lässt es weg)

Zubereitung:

1. Die Würstchen halbieren und mit einem Zewa Küchentuch trocken tupfen. Anschließend bestäubt man die Würstchen mit Mehl was dazu dient, dass der Teig besser haftet.
2. In einer großen Schüssel gibt man alle verbleibenden Zutaten und verrührt diese zu einem dickflüssigen Teig. Der Teig muss eine Konsistenz haben, so dass er nicht vom Würstchen läuft. Ist er zu dick, Milch rein. Ist er zu dünn, Mehl rein. Den Teig füllt man in ein hohes und schmales Gefäß z.B. einen Rührbecher.
3. Fritteuse auf 170 Grad vorheizen und die Würstchen auf die Schaschlik Spieße stecken. Nun in den Teig tauchen, so dass diese komplett vom Teigmantel umzogen sind. Dann hält man den Corn Dog in die Fritteuse für 4 Minuten bis sie goldbraun sind. Wer keine Fritteuse hat, kann alternativ auch einen hohen Topf dafür nehmen.
4. Wenn die Corn Dogs fertig sind, legt man diese noch kurz auf Zewa Küchentuch, damit das überschüssige Fett abtropfen kann. Dazu passt wunderbar BBQ Sauce.