



ZUTATEN

- 70g Maismehl
- 60g Mehl
- 1/2 Pkg Backpulver
- 15g Zucker
- 1TL Salz
- 1/2TL Pfeffer
- 1 Ei
- 120ml Milch
- 1 kg Frittierfett
- 5 Schaschlikspieße
- Saucen nach Wahl

REZEPT: AMERIKANISCHE CORN DOGS

1. Für den Teig Maismehl, Mehl, Backpulver, Zucker, Salz und Pfeffer zusammen mischen. Anschließen nach und nach das Ei und die Milch zugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Masse in ein hohes Gefäß füllen und im Kühlschrank 1 Stunde kalt werden lassen
2. Während dessen die Würstchen abtropfen lassen und trocken tupfen. Jeweils einen Schaschlikspieß längs in die Würstchen stechen, sodass man noch ein Stückchen Stab zum festhalten hat
3. Das Frittierfett in einem breiten Topf erhitzen.
4. Die Würstchen in den Teig tunken und direkt im Anschluss 3-4 Minuten goldbraun frittieren. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Saucen nach Wahl servieren

REICHT FÜR 5 STÜCK
DAUERT 1 STUNDE 15 MINUTEN
(VORBEREITUNGSZEIT 15 MINUTEN)



MEIN TIPP:

Wenn ihr kein Kochtermometer habt, könnt ihr auch mit den Schaschlikspießen überprüfen, ob das Fett heiß genug ist: Taucht den Holzspieß in das Fett und sobald dieser Blasen wirft, ist das Fett heiß genug zum frittieren.

NOTIZEN

