



Corn Dogs

In einer hohen Schüssel die Eier, Buttermilch, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Knoblauchpulver gut verrühren. Das Maismehl, Weizenmehl und Backpulver dazu geben und wieder gut verrühren, bis ein zäher Teig entstanden ist.

Bei Bedarf noch etwas von der Buttermilch dazu geben, bis die richtige Konsistenz erreicht ist.

Die Wiener in der Mitte teilen und auf die Schaschlikspieße stecken.

Die Würstchen in Weizenmehl rollen, damit der Teig besser haften bleibt.

Dann die Wiener in den Teig tauchen und drehen, damit genügend Teig haften bleibt.

Sofort in das heiße Fett (ca. 170° C) tauchen und am Spieß festhalten, da die Corn Dogs sonst an der Oberfläche schwimmen.

Mit drehendem Spieß die Corn Dogs goldbraun backen.



Zutaten für 12 Stück:

Teigmantel

130	g	Maismehl
130	g	Weizenmehl
½	Pck	Backpulver
1	TL	Salz
½	TL	Cayennepfeffer
½	TL	Knoblauchpulver
½	TL	Pfeffer
2	Stk	Eier
120	ml	Buttermilch
2	EL	Olivenöl

Spieße

6	Stk	Wiener
12	Stk	Schaschlikspieße