30 Minuten

4 Portionen

# Corn Dogs

## Zutaten

- 4 Wiener Würstchen oder Berner Würstchen
- 8 Schaschlik-Spieße
- Backteig mit Mais:
- 100 g Weizenmehl
- 150 g feines Maismehl
- 1 Ei
- 200-220 ml Milch
- 1 TL Salz
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Paprika edelsüß
- 1 EL brauner Zucker
- 4 Prisen Cayennepfeffer
- 1 kg Ceres Soft Pflanzenfett

Corn Dogs sind ein bekanntes Gericht aus den USA und wunderbar für den Kindergeburtstag geeignet. Da die Variante der Würstel im Blätterteig schon recht bekannt ist, stellen wir heute die amerikanische Variante vor.

Die Corn Dogs sind Würstchen in einer Maisteighülle, die in heißem Fett frittiert werden. Damit das gut klappt werden die halbierten Würstchen vorab auf Holzspieße gesteckt.

Der Backteig ist eine Abwandlung zu unserem traditionellen Wein- oder Bierteig wie wir ihn für gebackenes Gemüse kennen.

## Zubereitung

- Die Würstchen in der Mitte halbieren und auf Schaschlik Spieße stecken.
- Das Mehl in eine Schüssel sieben und die Würstchen einmal in Mehl wenden und bereit stellen.
- Weizenmehl, Maismehl, Ei, Milch, Salz, Backpulver, Paprika edelsüß, Zucker und Cayennepfeffer zu einem cremigen, festen Backteig verrühren.
- Das Ceres Soft Pflanzenfett in einem Topf oder in der Fritteuse auf 170°C erhitzen.
- Die vorbereiteten Würstchen auf den Spießen in den Backteig tauchen, dann direkt frittieren.
- Die goldgelb gebackenen Corn Dogs auf Teller legen und mit Zwiebel- Honig Senf servieren.
- Tipp: Den Zwiebel Honig Senf zubereiten: 100 g Dijon Senf, 1 EL Honig und 1 Stück Zwiebel gewürfelt gut verrühren.

Hauptspeisen

Zurück