

Corn Dogs nach amerikanischer Art

Die Zutaten :

- 250 g Weizenmehl
- 250 g Maismehl
- 250 ml Buttermilch
- 1 Ei
- 1 TL Sonnenblumenöl
- 1 TL Zucker (besser Rohrzucker)
- 1 Beutel Backpulver
- 1 Prise Salz
- kurze Würstchen (ca. 10cm lang)

Je nach Geschmack oder Anlass kann dem Teig noch Curry, Chiliflocken oder anderes zugefügt werden.

Als Würstchen kann alles genommen werden, was in dieser Länge zu bekommen ist. Falls Sie diese bereits gut gewürzt nehmen (z.B. Käse- oder Chiliwürstchen, Knacker, Merguez oder Chorizo), sollte dem Teig nichts weiter hinzugefügt werden.

Als Variation können statt Würstchen z.B. auch Käsestreifen genommen werden.

Die Zubereitung :

Zuerst Mehl, Zucker, Salz und Backpulver in einer Rührschüssel vermengen. Ei und Öl dazu geben und mit einem Handrührgerät vermischen. Zum Schluss die Buttermilch dazu geben und zu einem glatten, zähflüssigen Teig verrühren. Nach Geschmack noch andere Zusätze gleichmäßig unterrühren.

Heizen Sie das Waffeleisen mit geschlossenem Deckel auf 210°C vor. Wenn die gelbe Leuchte erlischt, ist die gewünschte Temperatur erreicht.

Die Würstchen mittig und möglichst gerade auf die Spieße stecken.

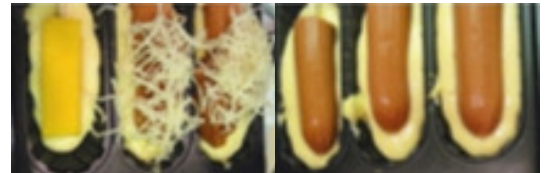
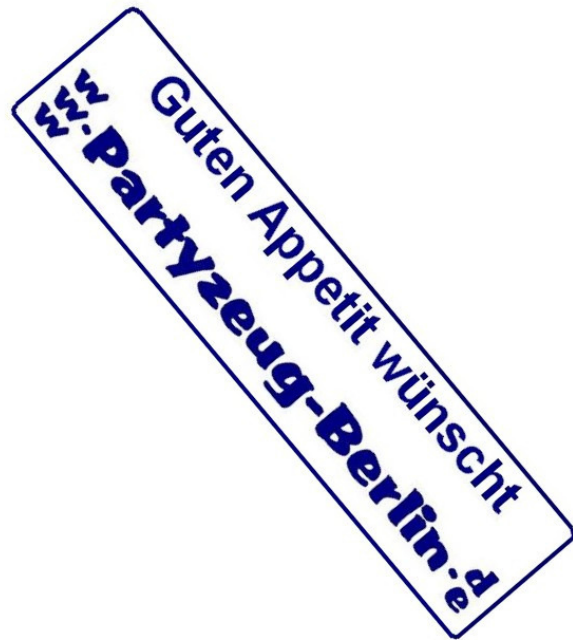
Den Teig mit unserem Teig-Spender (oder einer Suppenkelle) in die unteren Mulden des Waffeleisens geben, bis diese zur Hälfte bis 2/3 gefüllt sind. Die Wurstspieße einlegen und den Deckel schließen. Stellen Sie den Timer auf 4 Minuten.

Das Waffeleisen zwischendurch nicht öffnen !

Sollten die Corn Dogs zu braun, bzw. noch nicht richtig durch sein, muss Temperatur oder Backzeit entsprechend angepasst werden.

Serviert werden können diese mit verschiedenen, würzigen Dips.

Die noch warmen Corn Dogs mit geriebenem Käse bestreuen bringt zusätzlichen Geschmack.



Viel Spaß beim Ausprobieren und Erfinden neuer Varianten !