



Urlaub mit
dem Mund



Zum Schluss der Osterferien snacken wir typisch amerikanisch mit Corn Dogs und Blaubeer-Muffins.

Lasst es euch schmecken ☺

Corn Dogs

Zutaten für
12 Stück

100 g Weizenmehl
100 g Maismehl
200 ml Milch
2 Eier
1 EL Zucker
1 TL Salz
1 TL Cayennepfeffer
1/2 Päckchen Backpulver
6 Wiener Würstchen
2-3 EL Weizenmehl zum Bestäuben
Holzspieße
2 l Sonnenblumenöl zum frittieren

Schritt 1

Das Weizenmehl, das Maismehl, die Milch, die Eier, das Öl, den Zucker, das Salz, den Cayennepfeffer und das Backpulver zu einem glatten, dickflüssigen Teig vermengen.

Schritt 2

Die Würstchen halbieren und jede Würstchenhälfte auf einem Teller in etwas Weizenmehl wenden. In ein Ende jeder Würstchenhälfte einen Holzspieß stecken.

Schritt 3

Das Öl zum Frittieren in einen Topf geben und erhitzen. Um zu testen ob das Öl die richtige Temperatur hat, den Stiel eines Holzkochlöffels auf den Topfboden drücken. Wenn Bläschen nach oben steigen, ist das Öl heiß genug.

Schritt 4

Den Teig in ein hohes schmales Glas füllen. Die Würstchen in den Teig tauchen und dabei leicht drehen, bis die Wurst gleichmäßig von Teig ummantelt ist.

Schritt 5

Danach die Würstchen sofort in das heiße Öl tauchen und 2-3 Minuten frittieren. Die Würstchen dabei zu Beginn etwas drehen. So lange frittieren, bis der Teig goldbraun ist.



Schritt 6

Die frittierten Würstchen auf Küchenpapier abtropfen lassen und dann schön in einer Schale anrichten. Dazu schmecken Senf oder Ketchup.

Enjoy your meal ☺

