



Corndogs American Style

Zutaten:

Für den Teig:

200g Maismehl

150ml Milch

2 Eier

1/2 Pckg. Backpulver

Salz, Pfeffer

Würstchen

Käse (dünne Scheiben)

Frittierfett

Ketchup, Majo, Senf



Zubereitung:

Nehmen Sie sich eine Schüssel, um den Teig zuzubereiten.

Mischen Sie das Maismehl, die Milch, die Eier und das Backpulver. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer und quirlen Sie alles zu einem Teig. Der Teig sollte am Ende zähflüssig sein.

Schneiden Sie die Enden der Würstchen ab und halbieren Sie die Würstchen.

Umwickeln Sie die halbierten Würstchen mit jeweils einer Scheibe Käse. Dünne Scheiben sind wichtig, damit der Käse von selbst an der Wurst kleben bleibt. Sie können auch Scheiblettenkäse verwenden.

Versehen Sie die Würstchen mit einem Spieß. So können Sie die Würstchen gleich einfach in den Teig tauchen.

Füllen Sie den Teig in ein hohes Glas. Erhitzen Sie das Frittierfett. Tauchen Sie die Würstchen in den Teig, lassen Sie den Teig etwas abtropfen und geben Sie die Würstchen direkt in das heiße Frittierfett.

Füllen Sie Ketchup, Majo und Senf in kleine Gläschen, dann können Sie später mit Ihren Gästen dippen. Anrichten, servieren und genießen.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.