



Internationale Küche

Corn Dogs

Zutaten

12 Hotdogs oder Wiener Würstchen	1/2 Teelöffel Natron
200 g Mehl	1/4 Teelöffel schwarzer Pfeffer frisch gemahlen
50 g Maismehl	1/4 Teelöffel Cayennepfeffer
3 Teelöffel Zucker	200 ml Buttermilch
1 Teelöffel Backpulver	2 große Eier
1 Teelöffel Salz	Öl zum Frittieren
	nach Belieben Ketchup, Mayonaise und Senf zum Dippen

Zubereitung

Trocknen Sie die Hot Dogs komplett ab, wenn Sie die aus einem Glas nutzen.

Spießen Sie die Hot Dogs oder Wiener Würstchen mit einem langen Holzspieß auf.

Rühren Sie in einer Schüssel das Mehl, Maismehl, Natron, Backpulver, Zucker, Pfeffer und Cayennepfeffer zusammen.

Vermischen Sie zudem in einer weiteren Schüssel die Buttermilch mit den Eier und rühren Sie die trockenen Zutaten nacheinander ein bis sich eine gleichmäßige Masse gebildet hat.

Erhitzen Sie Öl in einem Topf oder einer Fritteuse auf eine hohe Temperatur.

Füllen Sie den Teig in ein hohes Glas.

Tauchen Sie nun die Würstchen in den Teig im Glas und geben Sie diese anschließend in die Fritteuse bzw. den Topf mit heißem Öl.

Frittieren Sie die Würstchen, 4-5 gleichzeitig etwa 5 Minuten bis diese goldbraun sind.

Nutzen Sie ein Zange, um die heißen Corn Dogs aus dem Öl zu nehmen. Lassen Sie die Corn Dogs abtropfen und genießen Sie diese anschließend noch warm.

Mit Ketchup, Senf und Mayonaise servieren.