

Zutaten für 12 große oder 24 kleine Corn Dogs:

Teig:

350 g Weizenmehl
50 g Maismehl
70 g Zucker
10 g Salz
5 g Backpulver
320 ml Milch
2 Eier Gr. M

3 Pkg. Putenfrankfurter (=12 Stück)
12 Holzspieße
2 TL Speisestärke
ca. 1,5-2 l Pflanzenöl zum Ausbacken



Zubereitung:

- 1) Trocknet die Frankfurter mit Küchenrolle ab, halbiert sie (für die kleinere Version) und gebt sie in eine Schüssel. Fügt die Speisestärke hinzu und wendet sie darin. Die Stärke sorgt dafür, dass der Teig besser an den Würstchen haftet.
- 2) Steckt jedes Würstchen auf einen Holzspieß.
- 3) In einer Schüssel vermischt ihr alle trockenen Zutaten für den Teig. Unter ständigem Mixen, rührt ihr die Milch ein. Der Teig wird relativ dickflüssig sein und an den Mixstäben hochklettern. Fügt dennoch keine weitere Milch hinzu.
- 4) Drückt den Teig einfach 1-2 Mal herunter und fügt unter Rühren ein Ei nach dem anderen hinzu. Danach sollte er die perfekte Konsistenz haben (siehe Video).
- 5) Füllt den Teig in ein möglichst hohes Glas um.
- 6) In einem großen Topf erhitzt ihr das Öl auf höchster Stufe. Danach schaltet ihr die Hitze auf Stufe 6 von 9 herunter.
- 7) Tunkt jedes Würstchen ein Mal gründlich in den Teig. Dabei nicht mehrmals rauf und runter tunken, da so Luftbläschen entstehen und die Corn Dogs später platzen. Ein Mal reicht aus und danach den Überschuss abtropfen lassen und vorsichtig(!) ins heiße Öl gleiten lassen.
- 8) Sie drehen sich meist von selbst aber behaltet sie trotzdem im Auge. Sie brauchen insgesamt ca. 3-5 min bis sie außen goldgelb und innen durchgebacken sind.
- 9) Serviert sie mit Saucen eurer Wahl (Ketchup, Mayo oder Senf). Sie schmecken warm und kalt gleich gut und sind der ideale Snack für jede Party.

Sastojci za 12 velikih ili 24 malih corn dogs:

Tijesto:

350 g pšeničnog brašna
50 g kukuruznog brašna
70 g šećera
10 g soli
5 g praška za pecivo
320 ml mlijeka
2 jaja veličine M.

3 pak. purećih hrenovki (= 12 komada)
12 drvenih štapića za ražnjiće
2 kašikice kukuruznog škroba/gustina
ca. 1,5-2 l biljnog ulja za prženje



Priprema:

- 1) Hrenovke osušite kuhinjskim papirom, prerežite po sredini (za manju verziju) i stavite u posudu. Pospite ih gustinom i uvaljajte ih. Škrob osigurava da će se tijesto kasnije bolje zalijepiti za njih.
- 2) Stavite svaku hrenovku na drveni štapić.
- 3) U posudi pomiješate sve suhe sastojke za tijesto. Uz stalno miksiranje dolijevajte mlijeko. Tijesto će biti jako gusto i penjat će se uz nastavke za miksiranje. Ipak nemojte dodavati više mlijeka!
- 4) Samo skinite tijesto 1-2 puta sa nastavaka i dodajte jedno po jedno jaje. Nakon toga trebalo bi imati savršenu konzistenciju (video).
- 5) Ulijte tijesto u što dublju čašu.
- 6) Zagrijte ulje u velikom loncu na najjačoj vatri, zatim smanjite vatru na 6 stepen od 9.
- 7) Svaku hrenovku jednom dobro umočite u tijesto. Nemojte ih nekoliko puta umakati, jer se tako stvaraju mjehurići zbog kojih prilikom prženja puknu. Jednom je dovoljno. Pustite višak tijesta da se ocijedi pa oprezno(!) stavite u ulje.
- 8) Uglavnom se sami okreću na sve strane, ali ih ipak imajte na oku. Potrebno im je ukupno 3-5 minuta dok se iznutra ne ispeku a izvana poprime zlatnožutu boju.
- 9) Poslužite ih s umacima po vašem izboru (kečap, majoneza ili senf). Ukus im je jednako dobar, bili oni topli ili hladni tako da su idealan fingerfood za svaku zabavu.