

Corn Dogs

10.August 2023

Zubereitungszeit: etwa 30 Minuten

Zutaten für 2 Personen:

1Pkg Wachauer Käsekrainer

150g Maismehl

150g Weizenmehl

280ml Milch

1 TL Salz

1 Ei

2 EL Honig

2 TL Backpulver

Etwas Mehl zum Wälzen

Etwas Öl zum Frittieren

Etwas Chili-Mayonnaise

Etwas Ketchup



Zubereitung:

1. In einer Schüssel das Maismehl, Weizenmehl, Backpulver und Salz vermengen.
2. Danach die Milch, ein Ei und den Honig beimengen und zu einem glatten Teig rühren.
3. Die Fritteuse oder Pfanne mit Öl erhitzen (bis max. 175°C).
4. Die Wachauer Käsekraier vorsichtig auf die Holzspieße stecken und in etwas Mehl wälzen (so hält der Teig besser).
5. Den Teig in ein hohes Gefäß füllen und die Käsekraier in den Teig tauchen. Diese sollten gleichmäßig mit dem Teig umhüllt sein.
6. Die, mit Teig umhüllten, Käsekraier vorsichtig in das heiße Öl geben und 2-3 Minuten pro rundherum goldbraun frittieren.
7. Die Corn Dogs aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
8. Chili-Mayonnaise und Ketchup in Spritzflaschen füllen und die Corn Dogs damit verzieren.

Tipp: Zusätzlich noch mit Limettenspalten und frischen Kräutern toppen.