

American Corndogs

Für 2 Portionen

200 g Maismehl	200 g Weizenmehl	2 Stk Eier
0,50 Tl Zucker	1 Tl Salz	2 Tl Backpulver
300 ml Milch	6 Stk Hot Dog Würstchen	1,50 l Pflanzenöl
2 El Ketchup	1 El Senf	Gartenkresse

Das Maismehl mit dem Weizenmehl, den Eiern, Zucker, Salz, Backpulver und Milch in eine Rührmaschine mit Schneebesen geben und zu einem glatten Teig verrühren.

Anschließend den Teig in ein hohes Gefäß füllen.

Das Pflanzenöl in einer Friteuse auf 180°C erhitzen.

Mit langen Holzspießen die Hot-Dog-Würstchen der Länge nach durchstechen und dabei ein 10 cm langes Stück vom Holzspieß aus dem Würstchen heraus schauen lassen.

Anschließend jedes einzelne Würstchen am Holzspieß mit der Hand haltend komplett in den Teig tauchen und vorsichtig in das heiße Öl geben. Die Corndogs 2 bis 3 Minuten fritieren und den Teig schön braun ausbacken lassen.

Die gebackenen Corndogs mit Ketchup und Senf beprengeln und mit der Gartenkresse garnieren.

Christoff Rüffer am 08. Februar 2026