

Vegetarische Corn Dogs

Materialkosten pro Person: 1,50€

Für 6 Portionen:

Zutaten:

- 100 g Mehl
- 100 g Maismehl
- 2 TL Backpulver
- 150 ml Milch
- 1 Ei
- 2 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 vegetarische Würstchen
- 250 g Emmentaler am Stück
- 1 l Öl zum Frittieren
- 100 g Paniermehl
- 6 Schaschlikspieße

Rezept:

1. Für den Teig Mehl, Maismehl, Backpulver und Milch zusammen mit einem Ei sowie Zucker und Salz vermischen. Den Teig für 15 Minuten abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Die Würstchen halbieren und den Emmentaler in 6 gleichgroße Stücke schneiden. Jeweils ein halbes Würstchen zusammen mit einem Stück Emmentaler auf einen Schaschlikspieß stecken.
3. In einer Pfanne 1 l Öl zum Frittieren auf etwa 170°C erhitzen.
4. Das Paniermehl auf einem flachen Teller geben. Die Würstchen-Käse-Spieße erst vollkommen mit Teig überziehen und dann im Paniermehl wälzen, danach sofort in das heiße Öl geben und goldbraun frittieren.
5. Das Öl abtropfen lassen und die Corn Dogs mit etwas Ketchup & Senf verfeinern und servieren.

Dazu passt gut ein großer gemischter Salat.

Fazit:

Schmeckt sehr lecker. Kinder können bei allem helfen, außer beim Frittieren.