

Rezept vum ROGER BAULESCH

# CORN DOGS VUM SCHOF

🕒 4 Portiounen ⌚ 30 Minutten ❄️ Wanter

D'Ëe schaumeg schloen, dann d'**Mëllech (120 ml)** ënnerréieren a weider schloen. Duerno d'**Maismiel (70 g)**, d'**Weessmìel (60 g)**, d'**Salz (¼ TL)**, de **Peffer (¼ TL)**, d'**Bakpulver (2 TL)** an den **Zocker (20 g)** ënnerréieren, bis e geschmeidegen Deeg entsteet.

D'Friteuse oder en Dëppen mat **Fett** op 180 ° erhätzen. **Zoossissen (4 Stéck)** op en **Holzstäbchen (4 Stéck)** stiechen an duerch den Deeg zéien. Duerno dat Gantz während e puer Minutte frittéiere bis d'Corn Dogs eng schéi goldbrong Faarf hunn. Iert een se zerwéiert, sollen d'Corn Dogs nach eng kéier ofdrëpse gelooss ginn.



knackeg