

Corn Dogs

Diese hausgemachten Corn Dogs werden mit einem süssen und herzhaften Maisbrotteig überzogen und dann goldbraun perfekt frittiert. Eine lustige Mahlzeit, die viel besser schmeckt als das, was Sie auf dem örtlichen Jahrmarkt bekommen würden!

WIE STELLT MAN CORN DOGS HER?

Dieses Rezept beginnt mit einem hausgemachten Maisbrotteig, der aus Maismehl, Mehl, Zucker, Backpulver, Ei und Buttermilch besteht. Legen Sie die Hot Dogs auf Stäbchen und tupfen Sie sie dann gründlich mit einem Papiertuch trocken. Giessen Sie den Teig in eine grosse Klasse, und tauchen Sie einen Hot Dog in das Glas, bis er vollständig bedeckt ist. Frittieren Sie den Hot Dog, bis er goldbraun ist, dann wiederholen Sie den Vorgang mit den restlichen Hot Dogs und dem Teig. Sofort servieren und geniessen!

TIPPS FÜR DIE PERFEKTEN HUNDE

Sie können Ihre Lieblingsmarke von Hot Dogs für dieses Rezept verwenden.

Dieses Rezept funktioniert entweder mit Eis am Stiel oder mit Zuckerstangen, je nachdem, welche Sie zur Hand haben.

Verwenden Sie ein Thermometer, um sicherzustellen, dass Ihr Öl die richtige Temperatur hat. Wenn Ihr Öl zu heiss ist, können die Corn Dogs verbrennen. Wenn das Öl zu kalt ist, nimmt die Panade überschüssiges Fett auf und wird schwer. Obwohl dieses Rezept am besten sofort serviert wird und die Reste bis zu 4 Tage im Kühlschrank oder bis zu 2 Monate im Gefrierschrank aufbewahrt werden können. Erwärmen Sie die Hot Dogs in einem Ofen bei 350 Grad, bis sie durchgewärmt und knusprig sind.

Es ist wichtig, dass Ihre Hot Dogs vollständig trocken sind, bevor Sie sie in den Teig tauchen. Wenn sich Feuchtigkeit auf den Hot Dogs befindet, rutscht der Teig ab.

Haben Sie Probleme damit, dass der Teig nicht an Ihren Hot Dogs klebt? Sie können versuchen, die Hotdogs vor dem Eintauchen mit etwas Mehl oder Maisstärke zu bestreichen. Wenn Sie das Gefühl haben, dass der Teig zu dick ist, können Sie noch ein oder zwei Esslöffel Buttermilch hinzufügen, um ihn zu verdünnen.



Zutaten

1 Tasse Allzweckmehl
1 Tasse Maismehl
2 Teelöffel Backpulver
1/4 Teelöffel Backpulver
1/2 Teelöffel koscheres Salz
1/8 Teelöffel Pfeffer
2 Esslöffel Kristallzucker
1 Ei
2 Esslöffel Honig
1 Tasse Buttermilch
Für die Corn Dogs □
10 Hot Dogs
neutrales aromatisiertes Öl zum Frittieren wie Rapsöl oder Erdnussöl

Mehl, Maismehl, Backpulver, Backpulver, Backpulver, Salz, Pfeffer und Zucker in eine Schüssel geben. Zum Mischen umrühren.

Das Ei, den Honig und die Buttermilch in die Schüssel geben. So lange rühren, bis alles gut vermischt ist. Den Teig mindestens 10 Minuten kalt stellen.

Für die Corn Dogs
Erhitzen Sie 10 cm Öl in einem tiefen Topf auf 175°C

Stecken Sie die Stäbchen etwa zur Hälfte in die Hot Dogs. Tupfen Sie die Hot Dogs mit einem Papiertuch trocken.

Giessen Sie den Maisbrotteig in ein hohes Glas. Tauchen Sie einen Hot Dog ganz in den Teig, bis er bedeckt ist, und geben Sie den Hot Dog dann in den Topf mit Öl.

Kochen Sie den Hot Dog 3-4 Minuten lang oder bis er goldbraun ist. Wiederholen Sie den Vorgang mit den restlichen Hotdogs und dem Teig.

Lassen Sie die gekochten Corn Dogs auf Küchenpapier abtropfen und servieren Sie sie dann.

WAS MAN MIT CORN DOGS SERVIERT

Zu den gebräuchlichsten Dip-Saucen für Corn Dogs gehören Ketchup und Senf. Sie können jedoch kreativ werden und eine Vielzahl von Sossen wie BBQ-Sosse, Ranch-Dressing oder scharfe Mayo anbieten.

