Artikel vom 16.09.2026 · Ausgedruckt am 10.11.2026, 17:41 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/corn-dogs

Corn Dogs



Foto: Leonie Jaxy

Zutaten (für 14 Stück):

90 g Maismehl

90 g Weizenmehl

1 mittelgroßes Ei

1 Prise Salz

1 EL Zucker

2 TL Weinstein-Backpulver

1 EL Kichererbsenmehl

1 EL Wasser

150 ml Milch

circa 500 ml Frittieröl

14 kleine Würstchen

optional eine Handvoll Paniermehl

Zubereitung:

Für den Teig Maismehl, Weizenmehl, Salz, Zucker und Backpulver in einer großen Schüssel vermengen. In einer zweiten Schüssel das Ei zusammen mit der Milch verquirlen, bis eine homogene Flüssigkeit entsteht. Das Kichererbsenmehl wird separat mit 1 EL Wasser klümpchenfrei verrührt. Nun die feuchten Zutaten zu den trockenen geben und alles zügig, aber nicht zu lange, zu einem glatten, dickflüssigen Teig verrühren. Sollte der Teig zu fest wirken, kann noch ein kleiner Schuss Milch ergänzt werden, bis eine gut haftende, aber noch fließfähige Konsistenz erreicht ist. Der Teig darf nun kurz ruhen.

Die Würstchen trockentupfen, und längs auf einen Holzspieß oder Schaschlikstab aufspießen, sodass etwa zwei Drittel der Länge als Griff frei bleiben. Für ein besseres Anhaften des Teigs kann jedes Würstchen zusätzlich leicht in etwas Mehl gewendet werden, bevor es in den Teig getaucht wird. Nun in einem hohen Topf oder einer tiefen Pfanne das Frittieröl auf etwa 180 °C erhitzen. Währenddessen den Teig in ein hohes, schmales Gefäß umfüllen, damit die Würstchen später gleichmäßig und vollständig eingetaucht werden können. Jedes aufgespießte Würstchen wird nun am Spieß gehalten und vollständig im Teig gedreht, bis es rundum gleichmäßig ummantelt ist, bevor überschüssiger Teig kurz abtropfen darf. Die ummantelten Würstchen werden für etwa zwei bis drei Minuten frittiert, bis die Hülle eine gleichmäßige, goldbraune Farbe angenommen hat. Dabei die Corn Dogs gelegentlich drehen, damit sie von allen Seiten schön bräunen. Sind sie fertig, kurz auf Küchenpapier abgelegt, damit überschüssiges Öl abtropfen kann. Vor dem Servieren sollten die Corn Dogs kurz etwas abkühlen, danach können sie nach Belieben mit Senf, Ketchup oder anderen Dips genossen werden.

Tipp: Wer will, kann die Corn Dogs nach dem Dippen in den Teig und vor dem Frittieren auch noch in etwas Paniermehl wälzen. Dann bekommen sie eine spannende Textur.

Leonie Jaxy