

## Ideen zu Silvester: Würstchen am Spieß oder German corn-dogs



### Zutaten:

- 20 kleine Würstchen (Wiener oder Debreziner)
- 130 g Maismehl
- 130 g Weizenmehl 405 (doppelgriffig) oder Spätzlesmehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 TL Salz und Pfeffer
- 2 Eier
- ca. 250 ml Buttermilch
- 2 EL Rapsöl
- Ca. 1l Pflanzenfett zum Frittieren
- 20 Holzspieße



### Zubereitung

Für den Teig die Eier, Buttermilch, Öl, Salz und Pfeffer vermischen. Dann Maismehl, Weizenmehl und Backpulver vermischen und in den Teig sieben. Alles gut mixen.

Die Würstchen mit einem Messer etwas einritzen. Dann auf die Spieße stecken und in Maismehl wälzen. Im

Anschluss die Würstchen gut durch den Teig ziehen und den Teig durch drehen gut verteilen. Den Rest abtropfen lassen.

Das Öl erhitzen und die Würstchen am Anfang möglichst waagrecht in das heiße Öl tauchen, damit die Teighülle nicht rutscht. Dabei am Holzspieß festhalten und drehen.

Sobald diese goldbraun sind, auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Noch heiß servieren.

Tipp: Dazu schmeckt Senf, Ketchup oder ein pikanter Dip.