

Zubereitungsanleitung für Corn Dogs mit Corn Dog Maker CDM-1

Die Backfläche mit Pflanzenöl einstreichen.

Das Gerät anschließen und aufheizen lassen. Die Backtemperatur ist erreicht, wenn die grüne Kontrolllampe leuchtet.

Die Würstchen halbieren und auf geeignete Holzspieße (z.B. 20 cm lang / 3 mm dick) stecken.

Den vorbereiteten Corn Dog-Teig in die Vertiefungen gießen und zu ca. zwei Dritteln füllen.

Die aufgespießten Würstchen in den Teig legen und am Stiel drehen, bis sie ganz mit Teig bedeckt sind. Anschließend etwas Teig auf die Würstchen gießen. Dabei beachten, dass der Teig aufquillt.

Das Gerät schließen und backen, bis der Teig leicht gebräunt ist (die Backzeit beträgt ca. sechs bis acht Minuten). Das Gerät in der ersten Minute der Backzeit nicht öffnen.

Die fertig gebackenen Corn Dogs vorsichtig mit einem Holzspatel lösen. Keine Messer oder spitzen Metallgegenstände verwenden.

Nach dem Gebrauch Netzstecker ziehen.

Zum Reinigen warten, bis das Gerät abgekühlt ist. Das Gehäuse und die Backfläche mit einem feuchten Lappen reinigen. Eventuell vorhandene Teigreste mit einem Backpinsel entfernen. Keine Spülmittel verwenden.

Rezept für Corn Dog-Teig

1 Ei

¼ Tasse (ca. 60ml) Milch

¼ Tasse (ca. 30g) Maismehl

½ Tasse (ca. 60g) Weizenmehl

½ Teelöffel Fondor Gewürzmischung

½ Teelöffel Backpulver

1 Teelöffel Zucker

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und gut durchrühren bis ein cremiger Teig entsteht.





