

Zubereitung der Corn-Dogs mit dem Corn-Dog Maker CDM-1

Streiche die Backfläche mit Pflanzenöl ein.

Schließe das Gerät an und warte, bis die Backtemperatur erreicht ist und die grüne Kontrolllampe leuchtet.

Halbiere die Würstchen und stecke sie auf geeignete Holzspieße. Wir empfehlen ca. 20 cm lange Spieße mit einem Durchmesser von 3mm.

Fülle die Vertiefungen zu ca. zwei Dritteln mit dem vorbereiteten Corn-Dog-Teig.

Lege die aufgespießten Würstchen in den Teig und drehe am Stiel, bis sie ganz mit Teig bedeckt sind. Gieße anschließend etwas Teig auf die Würstchen. Beachte dabei, dass der Teig aufquillt.

Schließe das Gerät und backe die Corn-Dogs, bis der Teig leicht gebräunt ist. Die Backzeit beträgt ca. sechs bis acht Minuten. Das Gerät sollte in den ersten beiden Minuten der Backzeit nicht geöffnet werden.

Löse die fertig gebackenen Corn-Dogs vorsichtig mit einem Holzspatel. Verwende keine Messer oder sonstigen Metallgegenstände, die die Antihafbeschichtung beschädigen könnten.

Ziehe den Netzstecker nach Gebrauch und warte mit dem Reinigen, bis das Gerät abgekühlt ist.

Reinige das Gehäuse und die Backfläche mit einem feuchten Lappen. Eventuell vorhandene Teigreste können mit einem Backpinsel entfernt werden. Es sollte kein Spülmittel verwendet werden.

Rezept für den Corn-Dog-Teig (für eine Füllung, entsprechend 6 Portionen)

1 Ei

60ml Milch

30g Maismehl

60g Weizenmehl

½ Teelöffel Fondor Gewürzmischung

½ Teelöffel Backpulver

1 Teelöffel Zucker

Gebe die Zutaten in eine Schüssel und rühre alles gut durch, bis ein cremiger Teig entsteht.





