



SMALL CORN DOGS – HIER ALS TAPAS „MISSBRAUCHT“ (Eigentlich werden Corn Dogs in Maismehlteig frittiert. Es geht aber auch einfacher!)

Zutaten:

125g geschmolzene Butter
30g Zucker
1 Teelöffel Salz
2 Eier
250ml Buttermilch
½ Teelöffel Backpulver
150g Maismehl
150g Weizenmehl
einige Scheiben dünn geschnittener Seranoschinken

Zubereitung:

Den Ofen auf 190° Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Vertiefungen von zwei Mini-Muffinformen mit Öl ausreiben. Die geschmolzene Butter, Zucker, Salz, Eier und Buttermilch in einer Schüssel gut verschlagen. Mehl, Maismehl und Backpulver in eine zweite Schüssel sieben und gut vermischen. Dann mit der flüssigen Masse verrühren, bis sich alles zu einem glatten Teig vermischt hat. Je einen Esslöffel Teig in eine Muffinform geben. Seranoschinken in kleinere Scheiben schneiden und zusammenschieben wie eine Blüte, in den Teig drücken.

Alles für ca. 10 bis 12 Minuten auf mittlerer Schiene hellbraun backen. Einige Minuten in den Mulden auskühlen lassen. Kalt oder auch lauwarm servieren.