



## SMALL CORN DOGS

(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  
6 – 8 HotDog-Würstchen (Wiener, etc.)  
Gourmet-Tomatenketchup von Gourmet Flamand

### 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. Würstchen in passende Stücke schneiden und oben über Kreuz einritzen. 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 mit Ketchup servieren.