



Mini Corn Dogs

Wie macht man gutes Essen noch besser? Indem man es frittiert! Das dachte sich vermutlich auch Neil Fletcher, als er bei einer Texas State Fair Anfang der 40er-Jahre Würstchen durch süßlich-salzigen Maisbrotteig zog und im Fettbad garte. Parallel tüftelte jedoch auch Ed Waldmire Jr. in Springfield (Illinois) an einer Rezeptur. Als »Crusty Curs« bot Waldmire seine Version der Corn Dogs ab 1949 in Springfield in einem Drive-In an. Noch heute befindet sich das Lokal dort direkt an der Route 66. In dritter Generation verkauft inzwischen Josh Waldmire die Würstchenkreation seines Opas. Die »Crusty Curs« sind allerdings auf Geheiß von Eds Frau schon vor langer Zeit in »Cozy Dogs« umbenannt worden. »Gemütlicher Hund« klingt schließlich auch viel einladender als »knuspriger Köter«!

In unserem Rezept verwandeln wir die ausgewachsenen Corn Dogs in köstliche kleine Snacks, für die man keine Fritteuse benötigt. Kleine Warnung: Dieses Gericht ist ausgesprochen süß-salzig. Wer diese Geschmackskombi weniger schätzt, backt die Muffins mit nur 20 g Zucker.

Ergibt 48 Stück

ZUTATEN

- Öl zum Ausfetten
- 125 g Butter, geschmolzen
- 60 g Zucker
- ½ TL Salz
- 2 Eier Gr. L
- 250 ml Buttermilch
- ½ TL Natron
- ½ TL Backpulver
- 150 g feiner Maisgrieß (Polenta)
- 150 g Weizenmehl Typ 405
- 6–8 Wiener Würstchen aus dem Glas
- Ketchup und/oder Senf zum Servieren

ZUBEREITUNG

Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Vertiefungen einer 24er-Mini-Muffinform mit Backspray besprühen oder mit Öl ausreiben. Beiseite stellen.

In einer Schüssel geschmolzene Butter, Zucker, Salz, Eier und Buttermilch gut verschlagen. In einer zweiten Schüssel Natron, Backpulver, Polenta und Mehl vermischen. Die trockenen Zutaten mit einem Schneebesen in die flüssigen Zutaten einrühren, bis sich alles zu einem glatten Teig vermischt hat. Nicht zu lange schlagen.

Jeweils 1 gehäuften TL des Teiges in jede Vertiefung geben. Würstchen in passende Stücke schneiden (ich habe die obere Schnittfläche nochmals über Kreuz eingeritzt) und in den Teig drücken. Sie dürfen oben etwas aus dem Teig herausgucken.

Die Corn Dogs 9 bis 11 Minuten auf mittlerer Schiene hellbraun backen. Einige Minuten in den Mulden auskühlen lassen, dann herausnehmen und restlichen Teig und Würstchen aufbrauchen.

Die Snacks am besten lauwarm mit Ketchup servieren.

Aus 1 mach 2

Wenn Sie die Würstchen weglassen und nur den Teig in einer Springform (Ø 20 cm) oder einer kleinen eckigen Backform bei 200 °C Ober-/Unterhitze für etwa 20–25 Minuten backen, erhalten Sie klassisches **Cornbread**. Es wird als Beilage zu Chili gereicht.

TIPP

Falls Sie keine Mini-Muffinform haben, können Sie auch eine große mit 12 Vertiefungen verwenden. Je 2 EL Teig in eine Mulde einfüllen und drei Wurststückchen hineinstecken. Die Backzeit verlängert sich dann auf etwa 20 Minuten.