Würstchen im Backteig

Eine tolle Idee für Kindergeburtstage oder ein Party-Buffet: Einfaches Rezept für leckere Würstchen im Backteig.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min

Foto: Lisa

Zutaten

6 Stk.	Würstchen
80 g	Maismehl
60 g	Weizenmehl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 TL	Zucker
2 TL	Backpulver
1 Stk.	Ei (klein)
100 ml	Milch
Nach Belieben	Öl (zum Frittieren)
Nach Belieben	Mehl (zum Wenden der Würstchen)

Zubereitung

1. Für die Würstchen im Backteig zu Beginn das Maismehl, Weizenmehl und Backpulver in eine große Schüssel sieben. Salz, Pfeffer, Zucker, Eier und Milch zufügen. Alle Zutaten mit dem Rührgerät gründlich durchschlagen, bis der Teig glatt und gleichmäßig ist.

2. Etwas Mehl in einen tiefen Teller füllen. Die Würstchen bei Bedarf trockentupfen, sonst hält der Teig nicht. Danach auf Holzspieße stecken und rundum im Mehl wenden. Das Öl in eine hohe Pfanne geben und heiß werden lassen. Die Würstchen einzeln in den Backteig tauchen und je nach Größe 3 bis 4 Minuten lang frittieren, bis sie schön goldbraun anlaufen.

Tipp

Zu den Würstchen im Backteig Ketchup und Senf reichen. Dazu schmecken auch Brot, Salat oder Pommes frites.