

Corndog Waffeleisen

Vorbereitung

Auf 210°C vorheizen. Das dauert ca. 12min. Die Kontrollleuchte erlischt.
Holzspieße (3mm x 25cm) bereitlegen

Betrieb

Etwas Teig in das Waffeleisen geben und Stiel mit Füllung einlegen.
Auf die Füllung noch etwas Teig geben.
Je nach Rezept und Füllung beträgt die Backzeit etwa 3 min.

Achtung: Teigreste nur mit Holz- oder Silikonwerkzeug entfernen.

Teigrezept

Ein Corndog ohne Füllung benötigt etwa 65 g Teig und mit Füllung etwa 40 g.

650 g	Weizenmehl, Typ 550
1000 ml	Milch
6	Eier M
150g/120 ml	Margarine/Öl
1,5 TL	Salz
1 Päckchen	Backpulver



Füllung

Die Füllung sollte kürzer als 10cm sein und nicht dicker als ein Saitenwürstchen.

Unser Tipp: Kinderschokolade, Zartbitterschokolade, Saitenwurst, Käsewürfel oder Käsewürfel mit Saiten im Wechsel.

Reinigung

Heizplatten mit einem feuchten Tuch abwischen.
Überlaufwannen und Teigportionierer können in die Spülmaschine