



# Ölz Super Soft Sandwich "Corn Dogs"

Einfaches Fingerfood Rezept für 5 Portionen



## Zutaten

1 Packung Ölz Super Soft Sandwich  
5 Scheiben Gouda  
5 Stück Würstchen  
2 Eier  
Öl  
Holzspieße  
Sauce nach Wahl

Zubereitungszeit  
15 min

## 1. Sandwich vorbereiten:

Ränder der Ölz Super Soft Sandwich Scheiben abschneiden & beiseitelegen. Die Sandwich Scheiben mit einem Nudelwalker flach ausrollen. Jede flachgerollte Scheibe mit einer Scheibe Käse belegen.

## 2. Würstchen einrollen:

Würstchen am unteren Ende der Sandwich Scheibe platzieren. Holzspieß durch das Würstchen stecken. Die Sandwich Scheibe fest um das Würstchen herum einrollen.

## 3. Paniermehl herstellen:

Die abgeschnittenen Brot-Ränder aus Schritt 1 in kleine Würfel schneiden. Mit einem Multi-Zerkleinerer zu feinen Bröseln mahlen.

## 4. Panieren:

Eier aufschlagen & verquirlen. Die Sandwich-Rollen in die Eimasse tunken. Anschließend in der Brösel-Mischung wälzen, bis sie vollständig ummantelt sind.

## 5. Anbraten:

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Corn Dogs von allen Seiten goldbraun anbraten.

## 6. Servieren & Genießen:

Am besten warm genießen - knusprig, käsig & herzhaft lecker!