

# 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:

Die Ränder von den Ölz Super Soft Sandwich Scheiben abschneiden und zur Seite legen. Die Sandwich Scheiben mit einem Nudelwalker flach ausrollen.

#### 2. Befüllen und rollen:

Jede ausgerollte Sandwich Scheibe mit einer Scheibe Käse belegen. Ein Würstchen am unteren Ende der Scheibe platzieren, einen Holzspieß hineinstecken und das Sandwich fest zusammenrollen.

#### 3. Brösel herstellen:

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

#### 4. Panieren:

Eier in einer Schüssel aufschlagen und verquirlen. Die Sandwich-Rollen zuerst in das verquirlte Ei tauchen und anschließend in der Brösel-Mischung wälzen, bis sie gleichmäßig paniert sind.

#### 5. Anbraten:

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Corn Dogs von allen Seiten darin anbraten, bis sie goldbraun und knusprig sind.

### 6. Servieren:

Die Corn Dogs am besten warm genießen – perfekt als Snack oder für Partys!