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!