



V: 10 Min.  
K: 15 Min.

# Maisküchlein

## Tipp 1:

Immer erst die Pfanne erhitzen und dann das Öl zufügen.

## Tipp 2:

Küchlein nach dem Backen auf Küchenkrepp legen und entfetten.

## Tipp 3:

Der Kräuterdip von Seite 62 schmeckt besonders gut dazu.

## Tipp 4:

Wenn es frische Maiskolben gibt, kann man die Maiskörner von den Kolben schneiden und auf Dosen-gemüse verzichten.

<i>400 g Mais</i>	mit einem Pürierstab pürieren.
<i>1 rote Zwiebel</i>	schälen, halbieren, fein würfeln.
<i>2 Eier 125 g Mehl Salz, Pfeffer 1 TL Backpulver</i>	zu dem pürierten Mais geben und nochmals kurz pürieren.
<i>125 g Maiskörner und die Zwiebelwürfel</i>	mit dem Teig vermengen.
<i>wenig Sonnenblumen- oder Olivenöl</i>	Eine große Pfanne erhitzen und darin heiß werden lassen.
	Pro Maisküchlein einen gehäuften EL Teig in die Pfanne gleiten lassen und mit einem Esslöffel flach drücken. Hitze etwas zurückschalten. Die Küchlein wenden, wenn der Rand hellbraun wird und bei mittlerer Hitze fertig backen.