

Mais Taler

Mais Taler aus dem Backofen

Heute gibt es ein Rezept für würzige Maistaler. Das Rezept ist eigentlich für Corn Fritters nach Mama Noi. Da ich aber nicht frittieren wollte, habe ich den fertigen Teig einfach in kleinen Portionen auf ein Backblech gegeben und im Ofen gebacken. Meine Kinder fanden es super, mein Fall war es leider nicht. Frittiert ist es meiner Meinung nach, einfach besser.

Ansonsten kann man die vielleicht auch gut in der Heißluft-Fritteuse machen. Ich könnte mir vorstellen, dass sie dann vielleicht ein wenig knusprig werden. Als Dip gab es bei uns eine einfache süße Chilisaucе dazu. Hie könnte ich mir aber auch einen leckeren Joghurt Dip ganz gut dazu vorstellen.



COCK Rote Currypaste



Real THAI Curry Paste



COCK Currypaste Rot



Alnatura Curry-Paste

Einfache Mais Taler mit würziger Currypaste

Für die Mais Taler zuerst den Backofen auf 200°C Ober- & Unterhitze vorheizen. Die Hälfte des Mais in einen Mixer geben

und fein pürieren. Die Masse zusammen mit den Eiern, dem Reismehl, Currypaste und etwas Salz in eine Schüssel geben. Alles gut miteinander verrühren. Nun den restlichen Mais dazu tun und gleichmäßig unterheben.

Den fertigen Teig in gleichgroßen Portionen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen für etwa 20-25 Minuten backen. Für richtige Corn Fritters, den Teig in kleinen Portionen in heißem Fett frittieren.

WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR GEMÜSE & BEILAGEN



Cowboy Candy



Mais Taler



Kartoffelsalat mit Mayonnaise & Ei



Kartoffelpuffer



Kartoffel-Karotten-Puffer



Gebackener Blumenkohl



Datteln im Speckmantel



Gefüllte Ofenkartoffel

[Alle Rezepte](#)

DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN
