

Miss Fritters MAISRÖSTIS



ZEIGE DEINEN GÄSTEN ETWAS
GASTFREUNDSCHAFT AUS DEM
SÜDEN DER USA!

ZUTATEN

- 1 1/4 Tasse (125 g) Maismehl
- 1 1/4 Tasse (125 g) Weizenmehl
- 1 Esslöffel Backpulver
- 1 1/2 Teelöffel Salz
- 1/4 Tasse (47 g) Zucker
- 2 große Eier, leicht geschlagen
- 1 Tasse (237 ml) Milch
- 1/4 Tasse (57 g) Butter, geschmolzen
- 1 Dose (340 g) Mais, abgegossen
- Rapsöl zum Braten



ANLEITUNG

- Eine tiefe Pfanne mit etwa 5–8 cm Öl füllen. Auf 175° C erhitzen.
- Während das Öl heiss wird, Maismehl, Weizenmehl, Backpulver, Salz und Zucker in einer mittelgroßen Schüssel vermischen.
- In einer kleinen Schüssel Eier und Milch vermischen.
- Zur Maismehlmischung hinzugeben und gut verrühren.
- Die geschmolzene Butter und den abgegossenen Mais unterrühren.
- Die Mischung vorsichtig esslöffelweise in das heiße Öl geben.
- 2 bis 4 Minuten lang braten, dabei einmal wenden, bis es goldbraun geworden ist.
- Auf Küchenpapier abtropfen lassen.



AB 28. SEPTEMBER IM KINO