

KOCH BIBLIOTHEK

Schleswig - Holstein

im Förderverein Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld e.V./Elmar-Limberg-Platz 4/I.OG/23554 Lübeck

kochbuchbibliothek-sh@gmx.de * www.gemeinsamtafeln.com * 0171-9073606 * 

Festes Treffen: Dienstag ab 10.00 Uhr und nach Absprache/Veranstaltung

KoBi's Rezeptwelt

„Maispuffer“ein anderes Frühstück

Zutaten

(4 Stück) 2 Eier, 200 Gramm Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 250 Gramm Mais aus der Dose, 100 Gramm geriebener Käse, Salz, Pfeffer, Muskat, 20 Gramm Butter, 2-3 Esslöffel gutes Öl zum Braten

Zubereitung

- Mais abtropfen lassen
- Eier in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Muskat verrühren
- Mehl und Backpulver in die Eimasse sieben und mit dem Handmixer verrühren bis ein glatter Teig entsteht
- Mais und den geriebenen Käse unterheben
- Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen
- Mit einer Suppenkelle kleine Teigportionen in die heiße Pfanne geben
- Nach ca. 2-3 Minuten die goldgelben Puffer wenden
- Auf Küchenpapier abtropfen lassen

Schmeckt kalt und warm