

Corn fritters (Maisküchlein)

Corn fritters (Maisküchlein)

Zutaten für ca 10 Stück

Schwierigkeitsgrad: mittel

Dauer: ... Min

Menu: [20.11.2019](#)

Creation: [Enrico Caruso](#)

Zutaten für 4 Personen

(einfach / 40 Min)

150 g Maiskörne (Dose)

½ Stück rote Peperoni

75 g Maismehl (oder Weissmehl)

10 g Maizena

1 Kaffeelöffel Backpulver

1 Ei

125g Milch

125 g Magerquark

Salz/Pfeffermühle/ ital. Kräutermischung/Cayennepfeffer

Peperoni in ganz kleine Würfel(Brunoise)

Schnittlauch/Peterli

Fettstoff (Pflanzenöl) zum ausbacken

Zubereitung

Eier/Milch/Quark/Gewürze/Mehl/Maizena/ Maiskörner zu einer Masse verarbeiten.

Würzen, abschmecken.

Den Teig 30 Minuten ruhen lassen.

Schnittlauch/Peterli/Peperoni begeben.

Fettstoff mit kleiner Schöpfkelle portionieren (oder Suppenlöffel), nicht zu heiss herausbacken.