



Ihr persönliches Rezept zum Kochevent „ Viva la Mexico „

Maiskuchen und fruchtiger Quark

Zutaten

500g Zuckermais aus der Dose | 65g Zucker | 3 Eier | 65g Mehl | 65g zerlassene Butter
0,5 EL Backpulver | Prise(n) Salz | Mark einer Vanilleschote
Fett für die Form | zum Bestäuben Puderzucker

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Den Mais abspülen und gut abtropfen lassen, danach im Mixer fein pürieren. Zucker und Eier mindestens 4 Minuten schaumig schlagen. Jetzt alle Zutaten zu einem Teig verrühren.

Wichtig ist, die Masse nun ca. 15 Minuten ruhen zu lassen.

Erst danach in eine runde gefettete Backform mit 26 cm Durchmesser geben und 20 Minuten backen. Mit Puderzucker servieren!



Auf die Plätze, fertig, los!