

## Corn Fritters - Amerikanische Maisküchlein



- **Küche:**Amerikanisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Schon die amerikanischen Ureinwohner wussten die schmackhaften Corn Fritters zu schätzen. Mittlerweile sind die leckeren Maisküchlein nicht nur in der Amerikanischen Küche außerordentlich beliebt, sondern finden auch in Europa viele Anhänger. Denn ob nun als Fingerfood, Snack, Vorspeise, Picknick oder kleines Abendessen - z.B. mit Räucherlachs und Salat - Corn Fritters gehen einfach immer! In unserem Rezept zeigen wir Ihnen eine typisch amerikanische Variante des beliebten Gerichts: Herzhaft, pikant gewürzt und einfach zum Anbeißen!

### Zutaten

- 250 g TK - Maiskörner oder Konserve Pflanzenöl zum Ausbacken
- 60 g gelbes Maismehl
- 185 g Weizenmehl 405, gesiebt
- 1 EL Backpulver

- 2 ganze Eier
- 250 ml Milch
- 2 Tl Chilipulver, ev. etwas weniger
- Etwas Kreuzkümmel
- 1 rote Paprikaschote, entkernt, in recht kleinen Würfeln
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- 1 EL Zucker, Salz

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Die TK Maiskörner kurz für 2 min. in kochendes Salzwasser geben, blanchieren, abgießen.

### **Schritt2**

Das Mehl, Maismehl, Backpulver, Zucker und die Gewürze mischen, die Eier mit der Milch verquirlen, verrühren. Die Maiskörner, Paprikawürfeln und den Schnittlauch unter heben, den Teig ca. 30 min. ruhen lassen.

### **Schritt3**

Eine Stielpfanne mit Pflanzenöl erhitzen und beliebig große Häufchen hinein setzen, flach zu Küchlein drücken. Von beiden Seiten goldgelb backen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen, sofort servieren.

**Rezeptart:** Fingerfood, Gemüsegerichte, Kleine Gerichte, National / Regional, Partyrezepte, Schnelle Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/corn-fritters-maiskuechlein/>