



Foto: Chris Court, William Meppern

Maisküchlein

Für 12 Stück

200 g weisses Dinkelmehl; 1 ½ TL Backpulver; ½ TL Backnatron; 2 Eier; 250 ml Milch; 60 g geriebener Greyzer; 40 g fein geriebener Parmesan; 2 EL Schnittlauch, gehackt oder mit der Schere in Röllchen geschnitten; 3 Maiskolben, Kerne abgelöst oder 600 g abgetropfte Maiskörner aus der Dose; Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle; 2 EL Olivenöl

Schritt 1

Mehl, Backpulver und Backnatron in einer grossen Schüssel vermischen. Die Eier aufschlagen und dazugeben. Die Milch hinzufügen und alles mit einem Schneebesen zu einer weichen Masse verrühren. Dann die beiden Käsesorten, Schnittlauch, Mais, Salz und Pfeffer einrühren.

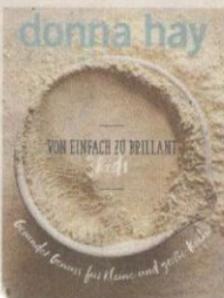
Schritt 2

In einer grossen beschichteten Pfanne 2 Teelöffel Öl bei mittlerer Temperatur erhitzen. Pro Küchlein jeweils einen Schöpflöffel oder eine kleine Tasse

voll Teig in die Pfanne geben (man kann zwei bis drei gleichzeitig braten, wenn die Pfanne gross genug und genug Platz zum Wenden ist). Von jeder Seite 2–3 Minuten braten, bis die Küchlein schön aufgehen, goldbraun und gar sind. Mit einem Pfannenwender umdrehen. Falls nötig etwas mehr Öl nachgeben.

Schritt 3

Die Küchlein warm servieren, wer mag, mit knusprig gebratenem Rohschinken oder Speck.



Rezept aus dem Kochbuch des Monats

«Von einfach zu brillant – Kids» von Donna Hay

Fr. 37.90

Geniessen Sie dieses Menu
im Café Littéraire
der Buchhandlung Stauffacher

STAUFFACHER
DIE WELT DER
BÜCHER & MULTIMEDIA