



Rezeptidee der Woche

Herbst Woche 38 / 2017

Zuckermaiskolben & Maispfannkuchen mit Zitronenbutter

3	Zuckermaiskolben
500ml	Milch
250ml	Wasser
1 TL	Honig
1	Zitrone
1	Chilischote
100g	Bio Butter
	etwas Salz

Zubereitung für etwa 12 kleine Pfannkuchen:

125g	Maismehl
1 EL	Honig
2 TL	Backpulver
1 TL	Natron
1 TL	Salz
1 TL	Butter
2	Bio Eier
1 Becher	Sahne (200ml)

Die Maiskolben: Milch, Wasser, Honig & Salz in einen Topf geben und die Maiskolben etwa 20 Minuten darin kochen lassen.

Die Schale der Zitrone mit einer Küchenreibe abraspeln. Die Chili Schote sehr fein hacken. Zitronenschale und Chili in die weiche Butter einkneten und etwas salzen.

Die Maispfannkuchen: Alle trockenen Zutaten miteinander vermengen. Butter, Sahne & Eier gründlich einrühren und den Teig 10min.stehen lassen.

Den Teig esslöffelweise in eine leicht gefettete Pfanne geben. Wenn sich nach etwa 2 Minuten oben Blasen zeigen, die Pfannkuchen wenden und von der anderen Seite ebenfalls leicht bräunen.

Danach die Zuckermaiskolben in der Pfanne mit etwas Öl grillen oder anbraten.

Die Maiskolben mit den Pfannkuchen zusammen servieren und über beides die Zitronen- Chilibutter geben.