



AUS DELIA OWENS, *DER GESANG DER FLUSSKREBSE*

Mas Maisküchlein zum Frühstück



ZUTATEN: 350 Gramm frische Maiskörner, wenn möglich,
120 g weißes Maismehl, 1 TL Backpulver mit Natron, 1 Ei,
177 ml Wasser (oder wenn möglich Buttermilch)



Erhitzen Sie viel Öl (etwa ein Fingerbreit hoch) in einer flachen Pfanne. Der Teig sollte eher dünnflüssig sein. Lassen Sie einen großen Löffel Teig ins Öl gleiten und braten ihn, bis er an den Außenrändern bräunt. Umdrehen und von beiden Seiten goldbraun braten. Die Ränder sollten knusprig sein.



*Bei Ma sah es einfach aus, aber damit der Teig nicht festbackt, muss die Temperatur sorgfältig angepasst werden. Damit die Außenränder knusprig werden können, muss der Teig dünn genug sein, dass er im Öl »ausfranst«. Ma servierte ihre Maisküchlein mit Rührei, Scheiben von reifen Tomaten und Zuckerrohrsirup.

