Rezept

Knusprige Maiskölbchen mit Chili

Ein Rezept von Knusprige Maiskölbchen mit Chili, am 11.11.2026

Zutaten

12	Mini-Maiskölbchen
100 g	Cornflakes
2	Eiweiß
ca. 80 g	Butterschmalz
	Salz
1 TL	Chiliflocken
	Mehl zum Wenden
12 kleine	Spieße

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 12 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 52 kcal

Zubereitung

1. Die Mini-Maiskölbchen in kochendem Salzwasser in ca. 2 Min. blanchieren. Den Mais herausnehmen, in eiskaltem Wasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen.

2. Die Cornflakes in einen Gefrierbeutel geben und den Beutel verschließen. Die Cornflakes mit dem Nudelholz fein zerbröseln, mit den Chiliflocken mischen und auf einen Teller geben.

3. Die Maiskölbchen mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Eiweiße in einem tiefen Teller mit einer Gabel leicht verquirlen.

4. Die Maiskolben zuerst in Mehl wenden, dann durch das Eiweiß ziehen und in der Cornflakes-Mischung wälzen. Das Butterschmalz erhitzen und die Maiskolben darin in ca. 1 Min. rundum knusprig und goldbraun ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zum Servieren auf Spieße stecken.