

Rezept

Mexikanischer Maiskuchen

Ein Rezept von Mexikanischer Maiskuchen, am 27.04.2024

Zutaten

50 g Zucker	600 g Mais (aus der Dose)
1 Pck. Vanillezucker	340 g Kondensmilch
200 g gezuckerte Kondensmilch	4 Eier (M)
1 Pck. Backpulver	
Außerdem	
Tarteform (26 cm Ø)	1 EL Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal, 11 g F, 12 g EW, 44 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Zucker mit 2 EL Wasser in einem Topf unter Rühren erhitzen und goldbraun karamellisieren lassen. Den Karamell in eine Tarteform gießen und durch Schwenken Boden und Rand gleichmäßig damit überziehen.
2. Den Mais in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. 2 EL Mais für die Garnierung beiseitestellen. Den restlichen Mais, Vanillezucker, die beiden Kondensmilchsorten, Eier und Backpulver im Blitzhacker oder in einem hohen Rührbecher mit dem Pürierstab glatt mixen.
3. Die Maismischung in die Form gießen. Die Form mit Alufolie bedecken, dabei am Rand gut andrücken. Den Maiskuchen im Ofen (Mitte) in 40 Min. goldbraun backen.
4. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Mit den restlichen Maiskörnern garnieren und mit Puderzucker bestreuen.