



Mein Maispudding

Für 6 Förmchen mit 8cm Durchmesser oder kleine Auflaufform.
Reicht für 4-6 Personen als Beilage.

Zutaten:

800 gr. Maiskörner (Dose)
5 Eier Größe L
60gr. Butter
50gr. Zucker
200ml Milch
100ml Sahne
1 Knoblauchzehe
Frische Chili nach Geschmack
4 Esslöffel Maisstärke
100gr. Parmesan gerieben
50gr. Cheddar gerieben
1 gestr. Teelöffel geräuchertes Meersalz (z.B. Maldon Seasalt)
2 Teelöffel Hello Mexico (z.B. Spicebar)

Etwas Butter zum Ausbuttern der Förmchen
Lauchzwiebeln oder Schnittlauch

1/3 vom Mais zusammen mit den restlichen Zutaten (außer Käse, Butter zum Ausbuttern und Lauch) zu einer cremigen Masse mixen. Die Förmchen ausbuttern, den restlichen Mais in die Förmchen geben und mit der gemixten Masse bis kurz unter dem Rand auffüllen. Bei 170-180 Grad indirekt auf dem Grill (oder im Backofen) für 50-60 Minuten backen. Nach 30 Minuten den Käse draufgeben. Garnieren mit Lauchzwiebeln.

Wer es etwas herzhafter mag kann auch noch ausgelassenen Bacon, Chorizo oder Zwiebeln zugeben. Einfach mal testen.

Guten Appetit

Solltet Ihr Gewürze, Salze, etc. benötigen schaut einfach auf meine Seite www.cookandgrill.eu – Dort sind auch einige Rabattcodes hinterlegt mit denen ihr etwas sparen könnt.