

Maiskrapfen mit Mais-Creme und Röstzwiebelbutter



Zutaten (für 4 Personen)

Für den Teig:

100 ml bayer. Vollmilch
70 g bayer. Butter
1/2 TL Salz
150 g Mehl (Typ 405)
4 Eier (M)
100 g bayer. Bergkäse, gerieben

Für die Creme:

500 g Maiskörner (Dose)
30 g bayer. Butter
100 ml bayer. Vollmilch
100 g bayer. Frischkäse
Cayennepfeffer

Für die Butter:

100 g bayer. Butter
50 g Röstzwiebeln

Außerdem:

2 Maiskolben, gekocht
2 l Öl, zum Frittieren



Zubereitungszeit

45 Min 3-4 Min Backzeit

Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Für den Teig 150 ml Wasser, Milch, Butter und Salz aufkochen. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig mit einem Holzlöffel auf dem Herd rühren, bis er fest und kompakt ist. In einer Rührmaschine nacheinander die Eier unter den Teig kneten. Am Ende Frischkäse und Maiskörner kurz unterrühren.
2. Für die Creme Butter zerlassen. Mais, Milch und Frischkäse dazu geben, aufkochen und fein pürieren. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen.
3. Für die Butter die Röstzwiebeln fein hacken und mahlen. Die Butter bräunen, bis sie nussig duftet. In eine Schüssel umfüllen und die Zwiebeln dazu geben. Mit etwas Salz würzen.
4. Die Maiskolben in Salzwasser erwärmen. Mit einem Messer der Länge nach am Strunk entlang die Körner unterschneiden. Die Stücke unter dem Backofengrill kurz bräunen oder einen Bunsenbrenner verwenden.
5. Das Öl auf 175° Grad erhitzen. Mit einem geölten Eisportionierer kleine Bällchen vom Teig abstechen und im heißen Öl schwimmend 3-4 Min. ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit den restlichen Zutaten anrichten und servieren.