



Mais Blinis

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 12m
- **Fertig in** 17m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '17', 'cook_time' : '12m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Als Beilage zu Geflügel, zum Barbecue oder einfach nur zum Knabbern

Zutaten

- 30 g Cornflakes
- 100 g Maiskörner aus der Dose
- 3 El Maisfond
- 1 ganzes Ei
- Salz, 1 Prise Zucker
- Etwas Butterschmalz zum Ausbacken

Zubereitungsart

Schritt1

Die Cornflakes grob zerdrücken; die Hälfte der Maiskörner fein hacken. Mit dem Mais Fond und dem Ei verrühren, abschmecken, ca. 30 min. kalt stellen, dann die Cornflakes unterheben.

Schritt2

Mit einem Löffel kleine Häufchen in die heiße Pfanne setzen und etwas flach drücken, auf beiden Seiten goldbraun heraus backen.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mais-blinis/>