

Maisblaibchen aus der Pfanne

Das Rezept für die Maislaibchen aus der Pfanne ist kinderleicht. Die kleinen veganen Laibchen sind eine tolle Beilage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

| | |
|--------|---------------|
| 500 g | Maismehl |
| 400 ml | heißes Wasser |
| 1 TL | <u>Salz</u> |
| | Öl |

Zubereitung

1. Das Maismehl mit dem Salz in eine Schüssel vermischen. Nach und nach heißes Wasser zugeben und zu einem weichen Teig kneten.
2. Die Hände mit Wasser befeuchten und aus der Teigmasse zuerst kleine Kugeln, und dann zu zirka 1 cm flache Laibchen formen.
3. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die **Maisblaibchen** bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun braten.

Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium

antihaft-Beschichtung



[hier bestellen](#)



Tipp