

# Maisbläibchen aus der Pfanne

Das Rezept für die Maisbläibchen 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	<a href="#">Salz</a>
	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 **Maislaibchen** bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun braten.

### Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit  
kratzfester Titanium

antihaft-Beschichtung



[hier bestellen](#)



## Tipp