

# Mexikanischer Maiskuchen

## Teig:

400g Dosenmais (Abtropfgewicht)  
3 Eier  
370g gezuckerte Kondensmilch  
(Milchmädchen)  
90g Butter  
100g Frischkäse  
100g Mehl  
1 TL Backpulver  
ggf. Puderzucker zum Bestreuen



## Zubereitung:

Ofen bei Ober-/Unterhitze auf 200 Grad vorheizen.  
Die Maiskörner im Sieb abtropfen lassen, anschließend im Thermomix/30 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern. Restliche Zutaten zufügen, nochmals 30 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern. Den flüssigen Teig zu gleichen Teilen in die Mulden der Brownieform Deluxe füllen und ca. 30-35 Minuten backen. Anschließend 10 Minuten im abgeschalteten Ofen ruhen lassen. Küchlein aus der Form auf das Kuchengitter stürzen, abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und genießen.

**Verwendete Produkte:** Brownieform Deluxe

*Sevi*

**bäckt und köchelt**

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm  
Tel.: 0176/99267100

**pampered|chef**

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN