

Cremiger Maiskuchen* - Creamy Corn Cake

Kategorien: Kuchen, Mais, Käse, Land, Brasilien

Zutaten für: 1 Kuchen

400	Gramm	Zucker; Orig: 3 c
3		Eier
1		Essl. Margarine
2		Essl. Mehl
250	Gramm	Maismehl; Orig: 1 1/2 c
100	Gramm	Käse, mild; gerieben, ich Habe Mozzarella verwendet Orig: 1 c
1	Ltr.	Milch; Orig: 4 c
1		Essl. Backpulver
1		Prise Salz

Anleitung:

*Bolo de fuba com queijo

Den Backofen auf 175°C vorheizen. Eine große Backform* buttern und bemehlen.

Alle Zutaten außer dem Backpulver in einer Küchenmaschine gut mixen, dann das Backpulver zugeben und weitere 10 Sekunden mixen. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und etwa 45 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Den Kuchen 15 Minuten abkühlen lassen, dann in 5x5 cm große Stücke schneiden.

Beim Backen ergibt sich eine puddingartige Füllung im Kuchen.

Anmerkung Petra: Die im Originalrezept angegebenen 3 c Zucker (entspricht etwa 600 g!!) erschienen mir zu süß, ich habe sie auf 400 g reduziert, das reicht völlig (könnte man auch noch reduzieren). Allerdings ist bei mir die cremige Schicht dicht unter der knusprigen Oberfläche, nicht wie im Bild in der Mitte - ich weiß nicht, ob das mit der Zuckermenge zusammenhängt.

Im Original wird milder Käse aus Minas genommen, Laura von www.cookbrazil.com hat mir geriebenen Mozzarella empfohlen.

Achtung - der "Teig" ist nach dem Mixen sehr flüssig, das ist ok so!

*gusseiserne Reine ca 24x34 cm

Ganz einfach, schmeckt lecker.