

Asiatische Mais-Plätzchen mit Sweet-Chili-Soße

Kategorien: PlätzchenAsien, Land, Snack

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DIE SAUCE

1		Jalapeño, rot
120	ml	Reisweinessig
1	Teel.	Salz
75	Gramm	Zucker
1	klein.	Knoblauchzehe(n)

FÜR DEN TEIG: (MAIS-PLÄTZCHEN)

60	Gramm	Reismehl
60	Gramm	Mehl
1/4	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Salz
1	Teel.	Korianderpulver
1/4	Teel.	Kreuzkümmelpulver
1		Ei(er)
1	Teel.	Zitronensaft
120	ml	Wasser
350	Gramm	Mais
4		Frühlingszwiebel(n)
3	Teel.	Koriander, gehackt
		Sonnenblumenöl zum Braten

Anleitung:

Für die Soße einfach alle Zutaten in eine kleine Pfanne geben und zum Kochen bringen. Auf mittlere Hitze umschalten und ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis die Soße eindickt. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Für die Plätzchen Reismehl, Mehl, Backpulver, Salz, gemahlene Koriander (Gewürz) und Kreuzkümmel vermischen. Ei, Zitronensaft und Wasser dazugeben und alles verrühren. Dann Mais, Frühlingszwiebeln und frischen, gehackten Koriander unterheben.

Soviel neutrales Sonnenblumenöl in eine Pfanne geben, dass der Boden bedeckt ist. Jeweils 2 EL des Teigs in die Pfanne geben und mit dem Löffel flach drücken. Bei mittlerer Hitze brauchen die Plätzchen etwa 2 - 3 Minuten pro Seite, um braun zu werden. Danach aus der Pfanne holen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.