



## Thailändischer Maiskuchen

Die Thailändische Küche ist von chinesischen, indischen wie europäischen Einflüssen geprägt. Daraus hat sich eine charakteristische Prägung durch feine Gewürze ergeben. Neben Reis und Nudeln wird besonders gerne **Tod Man Kaopot**, der Thailändische Maiskuchen, als Beilage gereicht. Er besticht besonders durch sein pikantes Aroma. Die Zubereitung ist denkbar einfach und bringt reiche Abwechslung auf den eigenen Küchentisch.

### ZUTATEN

300g Mais (Dose oder frisch)  
1 Zwiebel  
1 Ei  
3 EL Weizenmehl  
1-2 Knoblauchzehen  
1-2 EL dunkle Sojasauce  
2 TL Currypulver  
frischer Koriander  
1-2 Chilischoten  
1-2 EL gehackte Cashewkerne  
1 Msp. Backpulver  
Erdnussöl

### ZUBEREITUNG

- Den Mais abtropfen lassen und im Mörser gründlich zerstoßen oder mit dem Stabmixer leicht anpürieren.
- Zwiebel, Chilischoten und Koriander klein hacken, den Knoblauch pressen und mit den Cashewkernen vermengen. Anschließend Sojasauce und Currypulver unterrühren.
- Das Ei in einer Schüssel verquirlen und mit allen Zutaten gründlich mischen. Danach abgedeckt im Kühlschrank für etwa 1 Stunde ruhen lassen.
- In einer beschichteten Pfanne das Erdnussöl erhitzen und den Teig portionsweise herausbacken.
- Die fertigen Maiskuchen auf einem Teller anrichten und dazu etwas Chili- oder Erdnussauce reichen.