

SÜSSER MAISAUFLAUF

für eine ofenfeste Form ca. 1 Liter, gefettet

| | |
|---|--|
| 3 Maiskolben (ca. 600 g) | Körner mit grossem Messer vom Kolben schneiden (ergibt ca. 300 g) |
| 1 dl Milch | |
| 1 Vanillestängel , längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt | in einer Pfanne warm werden lassen, Maiskörner begeben, zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln, Vanillestängel entfernen, 2 Esslöffel Maiskörner zum Darüberstreuen beiseite stellen, Rest mit der Flüssigkeit pürieren, abkühlen |
| 150 g Butter oder Margarine | in einer Schüssel weich rühren |
| 100 g Rohrzucker | |
| 4 Eigelb | begeben, weiterrühren, bis die Masse heller ist |
| 1 unbehandelte Orange , nur abgeriebene Schale | mit dem Maispüree darunter rühren |
| 4 Eiweiss | |
| 1 Prise Salz | zusammen steif schlagen, mit dem Gummischaber sorgfältig darunter ziehen, in die vorbereitete Form füllen |
| restliche Maiskörner | darüber streuen |

Backen: ca. 55 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Lauwarm oder kalt servieren.

Lässt sich vorbereiten: Maisauflauf $\frac{1}{2}$ Tag im Voraus zubereiten. Nach Belieben im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen warm werden lassen.

