



Uschi blüht auf / Rezept von Uschi Zezelitsch
12.10.2025

Mais/Kukuruz: Süßes Gelee & Pikante Mischung (für z.B. Ofen-Erdäpfel)

Süßes Gelee:

Abgerebelte Kolben halbieren, in einen Topf mit 1 l Wasser legen, 30 Minuten kochen, dann die Flüssigkeit abseihen. Danach ein bisschen Zitronensaft und 1 kg Gelierzucker (oder alternative Geliermittel) dazufügen.

Alles 4 Minuten heiß sprudelnd einkochen – wie Marmelade.

Das Maisgelee mit Joghurt, der z.B. mit ein wenig Kardamom und Vanille gewürzt wurde, in lauwarme Erdäpfel füllen und ev. mit Apfelscheiben servieren.

Pikante Mischung:

Kukuruz-Körner in jeglicher Form (frisch und weich / weich gekocht / vom gegrillten Kolben / aus dem Glas / aus der Dose) mit geraspelttem Kürbis (gekocht oder roh) und gekochten Bohnen, etwas Cottage Cheese oder Rahm und geriebenem Käse verrühren und mit Thymian, Majoran, Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. In die heißen Erdäpfel füllen und genießen.