



Maisgebäck zur Weihnachtszeit

Bonn (DMK) – Der Duft frisch gebackener Plätzchen und süßer Naschereien gehört zur Winterzeit wie der Schneemann und der warm lodernde Kaminofen. Das Deutsche Maiskomitee e.V. (DMK) steuert zur Gestaltung der weihnachtlichen Kaffeetafel zwei besonders leckere Rezepte bei. Yuriko Lenz, gebürtige Japanerin, hat für das DMK die Vanillekipferl mit Maismehl und den Rumkuchen mit Maismehl entwickelt. Yuriko Lenz wurde in Wien zur Konditorin ausgebildet und beliefert mit ihren Kreationen ausgewählte Bonner Cafés.

Vanillekipferl mit Maismehl

(ergibt ca. 24 Stk.)

100g Butter

100g Maismehl

60g Marzipanrohmasse

50g Mandeln, gerieben

20g Puderzucker

1 Eigelb

Salz, Vanille

Vanillezucker (Puderzucker und Vanille) zum Wälzen

Butter, Zucker, Marzipanrohmasse und Eigelb glattarbeiten, gesiebttes Mehl mit den Mandeln mischen und kurz mit den anderen Zutaten zu einem Teig kneten. Den Teig zu Hörnchen formen, auf ein gefettetes Blech legen und bei 190 Grad backen. Die Vanillekipferl sofort nach dem Backen in Vanillezucker wälzen.

Rumkuchen mit Maismehl (20 cm Durchmesser)

160g Maismehl

150g Butter

80g Zucker

50g Marzipanrohmasse



50g Zucker

50g Milch

3 Eigelb

3 Eiklar

Rosinen (in Rum ziehen lassen), Pistazien

Salz, Vanille, Zitronenschale, Rum

Butter, Zucker, Marzipanrohmasse und Aromen schaumig rühren und das Eigelb nach und nach einrühren. Milch in die schaumige Buttermischung einrühren. Eiklar mit Zucker zu Eischnee aufschlagen und unter die schaumige Buttermasse heben. Gesiebttes Maismehl in die Masse melieren, Rosinen und Pistazien in die fertige Masse kurz unterarbeiten. Die Masse in die gefettete und bemehlte Kuchenform einfüllen und bei 190 Grad backen.

(1.703 Zeichen)