



Mais macht Erdnussflips locker

Bonn (DMK) – Erdnussflips sind ein beliebter Knabberspass. Doch der Name täuscht. Im Grunde müssten die „kleinen Würmer“ nicht Erdnuss- sondern Maisflips heißen. Denn das Grundprodukt zur Herstellung der Erdnussflips ist Mais, wie das Deutsche Maiskomitee e.V. (DMK) erklärte. Erdnussflips bestehen demnach nur zu etwa 30 Prozent aus Erdnüssen.

Im Produktionsprozess werden die Maiskörner zunächst gemahlen. Anschließend wird das Maismehl in einen Extruder gefüllt. Dort wird es unter großem Druck gepresst. Dieser Druck erzeugt Wärme. Das Maismehl verdichtet sich und wird durch eine Matrize gepresst, so dass es sich dabei schnell ausdehnen kann. Die luftigen „Würste“ werden portionsweise abgeschnitten und sehen bereits aus wie fertige Flips. Sie schmecken allerdings noch nicht so. Erst die gemahlenen Erdnüsse, mit Ölen und Gewürzen vermischt, verleihen den rohen Flips in einer Würztrommel den unverkennbaren Geschmack.

Erdnussflips sind in Europa sehr beliebt. Auf dem deutschen Markt gibt es sie seit nahezu 50 Jahren.

(1.062 Zeichen)