



---

## Mais mit WOW

### Julians und Vanessas Maiswaffel-Hot-Dogs

#### Grundzutaten (4 Personen):

- 10 Frankfurter Würstel
- 100g Weizenmehl
- 90g Maismehl
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 230ml Milch
- 30g geschmolzene Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Ei



#### Und so geht's:

Für den Teig Weizenmehl, Maismehl, Backpulver, Natron und Salz vermengen. Danach Eier, Milch und Butter hinzugeben und zu einem cremigen Teig verrühren.

Die Würstel halbieren und auf einen Spieß geben. Etwas Waffelteig in die Form gießen, den Spieß hineinlegen, und mit etwas Teig übergießen. Dann die Waffeln backen, bis sie goldbraun sind.

Julians und Vanessas Tipp: Lieber etwas weniger Teig in das Waffeleisen geben, damit der Teig nicht aus der Form rinnt. Für Maiswaffel-Hot-Dogs könnt ihr ein Hotdog-Waffeleisen oder ein normales Waffeleisen verwenden.

## Esthers und Hannahs Popcorn

### Grundzutaten:

- 200g Popcornmais (Puffmais)
- 5 EL Kristallzucker
- 10 EL Butter
- 200g geriebener Parmesan
- eine Handvoll frischer Rosmarin
- 1 TL Zimt
- 1 EL Kakaopulver
- Etwas Salz
- Pflanzenöl (z.B. Sonnenblumenöl, Rapsöl)



### Und so geht's:

Für das salzige Popcorn den Boden des Topfes mit etwas Öl bedecken. Salz hinzufügen und mit dem Öl verrühren. Dann die Maiskörner in den Topf geben und mit dem Deckel schließen. Sobald die Körner aufpoppen, den Herd abdrehen, damit das Popcorn nicht anbrennt. Mit frischem Rosmarin und Parmesan verfeinern.

Für das süße Popcorn genügend Öl in den Topf geben. Die Maiskörner hinzugeben und mit dem Deckel schließen. Wenn die Körner beginnen aufzupoppen, den Herd abdrehen. Das Popcorn mit Zimt und Zucker abschmecken.

Esthers und Hannahs Tipp: Ein paar Tropfen Lebensmittel-Farbe machen euer Popcorn bunter.

## Festus' und Adrians Polenta-Sandwich

### Grundzutaten Polenta (4 Personen):

- 150g Polenta-Grieß
- 500ml Milch
- 2 EL Butter
- 40g geriebener Parmesan
- 2 Eigelb
- Etwas Salz
- Etwas Muskatnuss



### Zutaten nach Belieben:

- gebratenes Huhn
- Speck
- Schinken
- Tomaten
- Oliven
- Käse (Bsp.: z.B. Schafkäse, Feta, Gouda etc.)

### Und so geht's:

Für die Polenta Milch in einem Topf aufkochen. Dann den Polenta-Grieß einrühren und bei geringer Hitze fünf Minuten quellen lassen. Butter, Eigelb und Käse unterrühren um die Polenta zu binden. Mit Salz und Muskatnuss würzen und zu einem Teig vermengen. Eine Auflaufform mit Frischhaltefolie auslegen, den Teig in die Form füllen und glattstreichen. Die Polenta zwei Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Anschließend die Polenta aus der Form stürzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Stücke nach Belieben belegen und anrichten.

Festus und Adrians Tipp: Durch einen Holzspieß halten die zwei Hälften des Polenta-Sandwiches besser zusammen.

## Alex' Maispudding

Grundzutaten (4 Personen):

- 
- 4 Maiskolben
- 500ml Milch
- 100g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 EL Butter
- Etwas Zimt



Und so geht's:

Für den Maispudding die Maiskörner von den Kolben schneiden. Den Mais in einen Entsafter geben. Habt ihr keinen Entsafter, könnt ihr den Mais auch mit Milch mixen und durch ein Tuch pressen. Den entsafteten Mais mit Milch ungefähr 15 Minuten köcheln lassen und Zucker, Salz und Zimt hinzugeben. Danach die cremige Masse in Formen füllen und im Kühlschrank kaltstellen.

Alex' Tipp: Etwas Zimt oder Kakaopulver verleihen dem Maispudding einen einzigartigen Geschmack!