



Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> xenia@bluepingu.de

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

Popcorn Gelee – Aufstrich aus Maiskolben

Ich habe ja den Tick, dass ich ungerne Essen wegwerfe. Und ich liebe Mais, frisch vom Kolben geschnitten. Mir kam es immer wie eine Sünde vor, die Kolben einfach wegzuwerfen, aber mir fehlte immer die Idee, was man damit machen könnte. Ich bin dann in einer amerikanischen Kochzeitschrift fündig geworden. Dort kochten sie die Maiskolben aus und machten aus dem Sud dann mit Gelierzucker ein Gelee als Fruchtaufstrich für aufs Brot. Ich hab das seitdem schon ein paar Mal gemacht und unter dem Namen Popcorn Gelee verschenkt. Kann immer cool an.



Zutaten

Maiskolben (ohne den Mais)

Wasser

Vanille

Gelierzucker (ich verwende 3:1)

1. Die Maiskolben in einem Topf mit Wasser bedecken. Nicht zu viel, gerade so viel Wasser zugeben, dass die Kolben gut bedeckt sind. Die Menge variiert, je nachdem, wie viele Kolben ihr habt.
2. Zum Kochen bringen und bei geschlossenem Deckel jetzt gut eine Stunde auskochen. Es riecht intensiv nach Mais. Deckel drauf lassen, sonst verdampft euch zu viel Flüssigkeit.
3. Abgießen und die Kochflüssigkeit auffangen. Ihr habt jetzt eine leuchtend gelbe Flüssigkeit. Nach den Angaben auf dem Gelierzucker eine passende Menge Flüssigkeit oder Zucker abmessen – je nachdem was ihr von der Menge her anpassen wollt.
4. Etwas frisches Vanillemark in die Flüssigkeit geben. Den Gelierzucker einrühren und dann nach Packungsangabe des Zuckers einkochen. Heiß in Schraubdeckelgläser abfüllen und gleich verschließen.

