



## Süßer Maiskuchen „Mali“

Das Blech muss eingefettet und mit Bröseln ausgestreut werden, damit der Maiskuchen sich nicht festsetzt.

### Zutaten Teig:

2 Äpfel  
3 Eiklar  
etwas Salz  
100 g Zucker  
100 ml Öl  
500 g Quark  
250 g Maisgrieß,  
100 g Maismehl  
1 Backpulver

### Zubereitung des Teiges:

schälen und grob raspeln  
mit  
und  
steif schlagen.  
und  
unterrühren. Anschließend  
  
und  
mischen. Die Mehl-Mischung mit den gehobelten Äpfeln unter die Eiermasse rühren.  
Der Teig sollte dickflüssig sein. Anschließend auf ein gefettetes, mit Bröseln ausgestreutes Blech streichen.

Danach mit folgendem Belag bestreichen:

### Zutaten Belag:

*(Menge reicht für 1 Blech)*

3 Eigelb  
500 – 600 g Creme fraiche

### Zubereitung des Belages:

unter  
rühren (**nicht schlagen!!!**) und auf der Teigmasse verteilen.

### Backzeit:

Ober-/Unterhitze: etwa 200 ° (vorgeheizt)

Heißluft: ----

etwa 30 Min. (bis der Kuchen oben „Blumen“ bildet)

**Noch heiß gut zuckern** (Zucker und Vanillezucker)!!!

Gutes Gelingen!!!

Christiane