



Maiskroketten mit Mandeln

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



1 1/2 lt	Wasser	Wasser und Salz aufkochen
1 1/2 TL	Salz	
175 g	2-Minuten-Polenta	unter Rühren einlaufen lassen und auf kleinem Feuer 2 Minuten ausquellen lassen. Vom Feuer nehmen und 5 Minuten stehen lassen
2	Eigelb	
25 g	Sprinz gerieben	Eigelb und Sprinz unterrühren und die Masse vollständig auskühlen lassen.
75 g	Mandelblättchen	leicht zerbröseln, in einen Suppenteller geben
		Aus der Maismasse kleine Kroketten formen und in den Mandeln wälzen
2-3 EL	Bratbutter	erhitzen und die Kroketten rundum braten und auf einer Platte im Ofen warmstellen, nicht zudecken.