

Partykuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300 gr Mehl, 100 gr Maismehl, 1 Päckchen Backpulver, 3 Teelöffel Paprikapulver edelsüß, 1 grüne oder rote Paprikaschote, 200 gr geriebenen Käse (kein Parmesan), 3 Eier, 100 ml ÖL, 300 gr Schmand, 1 kleine Dose Mais, Pfeffer, geriebene Zwiebel & geriebener Knobi (nach Bedarf).

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 180° C vorheizen (Ober-Unterhitze).

Tiefes Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Zubereitung:

In einer Schüssel Mehl mit Backpulver mischen. Paprika ganz klein würfeln und mit Zwiebel, Knoblauch und dem Käse locker unter das Mehl mischen.

In einer zweiten Schüssel die Eier, das Öl und den Schmand verrühren, würzen nach Geschmack und den abgetropften Mais untermischen.

Die Mehlmischung zufügen und vermengen. Masse auf das Backblech streichen und im Backofen ca. 30 Minuten goldgelb backen. Probieren, ob es durch ist!