

## Zuckermais Rezept

Die Hüllblätter und Fäden der Maiskolben entfernen. Die Maiskolben zugedeckt in reichlich Wasser oder im Dampf 30–40 Minuten garen oder grillieren. So wird er eher weich. Wenn man ihn bissfester mag, reicht auch weniger Zeit.

Wenn der Mais gekocht ist, mit etwas Butter und Salz würzen. Oder eine Gewürzbutter zubereiten. Zum Beispiel mit Basilikum oder anderen Kräutern und, einfach ausprobieren.

Zuckermais kann auch gut in asiatischen Gerichten z.B in Curry verwendet werden. Einfach kurze Stücke vom Kolben abschneiden.

