



Paf aka Koukourou aka Bouillie de Mais | Maisbrei

Zutaten

- 2 EL Maismehl speziell für Brei (aus den Afroshops)
- ca. 250ml Wasser
- 1 -2EL Zucker je nach Geschmack
- 1 Zitrone

Zubereitung

1. Ca. 150 ml Wasser in einem Topf geben und erhitzen (nicht kochend heiß)
2. Maismehl mit etwa 100 ml Wasser zu einer milchigen Konsistenz verrühren
3. Maismehl -Mischung Im heißen Wasser geben, Herd runter drehen und beim ständigen Rühren auf mittlerer Hitze ca. 3 Minuten köcheln
4. Zum Schluss den Zucker und ein paar Tropfen Zitronensaft hinzugeben, nochmal gut verrühren, fertig.

Mein Tipp für Dich:

Der Maisbrei kann man gut zum Frühstück mit Butterbrot zu sich nehmen. Natürlich schmeckt es am besten mit Beignets oder frittiertem gelben Kochbananen.

Der kann ebenfalls als Dessert mit frischen Früchten oder Datteln serviert werden.

Bon appétit!

Deine Fadi