

Mais-Räder



3 Maiskolben
Butter
Salz
Holz- oder Metallspieße

1. Für die **Mais-Räder** die frischen Maiskolben gegebenenfalls von Schale und Härchen befreien. Mit einem scharfen Messer in Scheiben von ca. 2 cm schneiden. Auf Metallspieße stecken und zwischen den einzelnen Scheiben etwas Abstand lassen.
2. Die Mais-Räder auf dem heißen Grill von allen Seiten braten, bis die Maiskörner eine goldgelbe Farbe angenommen haben. Mit Butter bepinseln und je nach Geschmack etwas salzen.

Tipp:

Dieses Rezept für **Mais-Räder** eignet sich besonders für das Grillen mit Kindern.