

ZUTAT

Maizena



Maizena ist aus Mais gewonnenes, von Eiweiss, Fett und Fasern befreites Stärkemehl, welches zum Binden und Andicken von Suppen, Saucen und Desserts oder Fondues verwendet wird. Gegenüber anderen Stärkemehlen wie Kartoffelstärke hat Maizena den Vorteil, dass man es länger kochen kann, ohne dass die Flüssigkeit wieder dünn wird. Beliebt ist Maizena auch in der asiatischen Küche zum Andicken von Saucen; sie umschliessen dann die Speisen in charakteristischer Weise.