Zuckermais | lagern / einfrieren

Wie lagert man reifen Zuckermais am besten?

Tiefgefrorener Zuckermais

Ab Mitte Juli wird der erste Jungmais geerntet.

Je nach gewünschtem Reifegrad zieht sich die Ernte des Zuckermais bis in den September und Oktober oder sogar Anfang November hinein.

Lagerung von Zuckermais

Trocknen

Voll ausgereifter Körnermais kann trocken gelagert werden., wenn Sie daraus z.B. Popkorn machen wollen.

Kühlschrank

Im Kühlschrank sollten Sie den Mais für nur 3 bis 4 Tage lagern, länger nicht.

Gefriertruhe

Jungmais am Kolben, den Sie z.B. mit Butter und Salz zubereitet vom Kolben knabbern wollen, können Sie am besten einfrieren. Er hält dann bis zu neun Monaten gut durch. Blanchieren Sie die Kolben dazu für etwa 5 Minuten in kochendem Wasser, lassen Sie sie abkühlen und ab in die Tüte und den Tiefkühler. Zum auftauen legen Sie die Kolben einfach wieder für rund 10 Minuten in kochendes Wasser und bereiten Sie sie dann zu.

Weitere Themen zm Zuckermais:

- Zuckermais | Erntezeitpunkt
- Zuckermais | lagern / einfrieren