

Zutaten

Portionen: 4




- 200 g Mehl
- 175 g Maismehl
- 1 TL Salz
- 1 Ei
- Wasser

[Auf die Einkaufsliste](#)

Themenwelten

[Mexikanische Rezepte](#)

Zubereitung

-  Für die **Maistortillas** zunächst Weizenmehl mit Maismehl und Salz vermengen. Das Ei und nach und nach so viel Wasser hinzufügen, dass ein fester knetfähiger Teig entsteht. 20 Minuten ruhen lassen.
-  Danach walnussgrosse Bällchen aus dem Teig formen und zu 2 mm dicken Fladen auswalken bzw. mit einer Tortillapresse (am besten mit Frischhaltefolie ausgelegt) dünn pressen.
-  Die **Maistortillas** in einer ungefetteten Pfanne rösten.