Rezept

Maisbrotschnecken

Ein Rezept von Maisbrotschnecken, am 29.04.2024

Zutaten

300 g	Weizenmehl
1 Päckchen	Trockenhefe
1 TL	Zucker
2 EL	Maiskeimöl
2 EL	Milch
	Mehl für die Arbeitsfläche
200 g	Maismehl
1	1/2 TL Salz
1 TL	Chilipulver
1	Eigelb
	Backpapier für das Backblech

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 10 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Das Weizenmehl mit Maismehl, Trockenhefe, Salz, Zucker und Chilipulver in einer Schüssel mischen. 350 ml lauwarmes Wasser und Öl dazugeben und zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche gut kneten und zu einer Rolle formen. Die Rolle in 10 Stücke teilen, die Stücke mit den Händen erst zu fingerdicken, etwa 15 cm lange Rollen, dann zu Schnecken formen und auf das Blech legen. Eigelb mit Milch verrühren, die Schnecken damit einpinseln. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 20-25 Min. goldbraun backen.