

Rezept

Amerikanisches Maisbrot

Ein Rezept von Amerikanisches Maisbrot, am 25.04.2024

Zutaten

90 g Butter	160 g Maismehl
140 g Mehl	2 TL Backpulver
50 g Zucker	Salz
200 g Buttermilch	2 Eier (L)

Außerdem:

flache Auflaufform (ca. 1,2 l Inhalt)

weiche Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (14 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal, 7 g F, 4 g EW, 20 g KH

Zubereitung

1. Die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zerlassen und zunächst beiseitestellen. Die Auflaufform mit weicher Butter fetten und in den Backofen (2. Schiene von unten) schieben. Den Ofen auf 210° (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Beide Mehlsorten, Backpulver, Zucker und 1 TL Salz in einer Schüssel mischen. Buttermilch, 70 g der flüssigen Butter und Eier in einer zweiten Schüssel gut verquirlen. Buttermilch- zur Mehlmischung geben und alles mit einem Schneebesen oder den Rührbesen des Handrührgeräts zu einem glatten, flüssigen Teig verrühren.
3. Den Teig in die heiße Auflaufform füllen und in 25-30 Min. goldgelb backen. Die Form aus dem Ofen nehmen und das Brot noch heiß mit der restlichen Butter (20 g) bestreichen. Das Brot zum Servieren in Stücke schneiden und am besten noch warm servieren.