

## Rezept

# Maisbrot mit Chili

Ein Rezept von Maisbrot mit Chili, am 28.03.2025

## Zutaten

<b>2 EL</b> Butter (+ Butter für die Form)	<b>180 g</b> Maismehl
<b>50 g</b> Weizenmehl	<b>1 TL</b> Backpulver
½ TL Salz	<b>1 TL</b> Zucker
<b>2</b> Eier (M)	<b>250 g</b> Buttermilch
4-5 EL eingelegte Jalapeño-Chiliringe (aus dem Glas)	6-8 Zweige Thymian

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 eckige Backform (ca. 26 x 26 cm), ca. 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min  
Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen, die Form mit etwas Butter einfetten. Butter in einem Töpfchen schmelzen lassen. Mais- und Weizenmehl mit Backpulver, Salz und Zucker in einer großen Schüssel mischen. Butter mit Eiern und Buttermilch mit einem Schneebesen verquirlen und mit einem Kochlöffel zügig unter die Mehlmischung rühren.
2. Die Jalapeños abtropfen lassen und grob hacken. Den Thymian abrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und hacken. Beides unter den Teig heben und diesen in die Form füllen. Im Ofen (Mitte) in 18-20 Min. goldbraun backen. Das Brot lauwarm abkühlen lassen, aus der Form nehmen und in Stücke schneiden.