Rezept

Maisbrot mit Jalapeños

Ein Rezept von Maisbrot mit Jalapeños, am 21.05.2025

Zutaten

25 g	eingelegte Jalapeñoschoten (aus dem Glas)
160 g	Maismehl
80 g	Maisstärke
1 TL	Salz
2	Eier (L)
60 ml	Olivenöl
	Olivenöl für die Form
1	Bio-Limette
80 g	Reismehl (aus dem Bioladen)
2 TL	Backpulver
50 g	feiner brauner Zucker
200 ml	Buttermilch
1	flache Auflaufform (ca. 5 x 20 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (ca. 14 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 155 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 210° vorheizen. Die Form mit Öl einfetten und im Ofen mit aufheizen. Die Jalapeños in einem Sieb abtropfen lassen und grob schneiden. Die Limette heiß waschen, abtrocknen und ein Viertel der Schale fein abreiben.

2. Beide Mehlsorten, Stärke, Backpulver, Salz, Zucker, Jalapeñostücke und Limettenschale in einer Rührschüssel mischen. Eier, Buttermilch und Olivenöl zugeben und alles mit dem Schneebesen oder mit den Quirlen des Handrührgeräts zu einem glatten, flüssigen Teig verrühren.

3. Die heiße Auflaufform vorsichtig aus dem Ofen nehmen und den Teig einfüllen. Die Form wieder in den Ofen schieben (2. Schiene von unten) und das Maisbrot in ca. 30 Min. goldgelb backen. Herausnehmen und am besten noch warm servieren.