

Maisbrot



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Was ist das für ein unnachahmlicher Duft, der bei selber gebackenem Maisbrot durch die Küche zieht? Unwiderstehlich lecker und bei vielen, ernährungsbewussten Menschen zunehmend im Trend. Zu Recht erstaunlich, im Land einer „Brotnation“ wie Deutschland, in dem es unzählige Brotvariationen zu kaufen gibt. Aber duftend knuspriges Maisbrot selber backen schmeckt eben besser und ist noch frischer als vom Bäcker.

Auch wenn der Teig etwas Zeit zum Gehen braucht, der kleine Zeitaufwand lohnt sich eigentlich immer und ist darüber hinaus auch noch preiswerter. Kompliziert ist dieses Maisbrot Rezept beileibe nicht. Hier nun ein Maisbrotrezept mit Backpulver und Buttermilch, das zu den so genannten „schnellen Broten“ zu rechnen ist.

Zutaten

- 200 g Mehl 405, gesiebt

- 300 g Polenta - Maisgrieß
- 2 ganze Eier
- 440 ml Buttermilch
- 100 g flüssige Butter
- 4 Tl Zucker
- 1-2 Tl Salz
- 1 Tl Natron
- 1 Tl Backpulver
- 1 Tl Rosenpaprika Pulver
- 1/2 Tl Cayennepfeffer
- 100 g Mais / Dose, gut abgetropft
- 1 El Chili - Gewürzsalz aus dem Supermarkt

Die Säure der Buttermilch oder saurer Sahne hilft das gasförmige Kohlendioxid im Teig freizusetzen, sodass der Teig wunderbar aufgeht.

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 180 ° Celsius vorheizen. Die Back- oder Springform fetten und mit Mehl ausstäuben.

Schritt2

Das gesiebte Mehl mit dem Maisgrieß, Backpulver, Natron, Paprikapulver und Cayennepfeffer mischen

Schritt3

Die Eier mit der Butter, Zucker, dem Salz und der Buttermilch verschlagen.

Schritt4

Zum Mehl geben, nur ganz kurz miteinander verrühren und den trocken, abgelaufenen Mais unter heben.

Schritt5

In die Backform geben, glatt verstreichen, in Länge etwas einschneiden. Mit dem Chili - Gewürzsalz bestreuen; auf der mittleren Schiene 25 Minuten backen.

Schritt6

Etwas abkühlen lassen, erst dann aus der Backform lösen und nur noch genießen.

Schritt7

Verfeinerungstipp: Oliven, Pepperoni, Chilischoten, Pinienkerne, Sonnenblumenkerne oder Rosinen sind ideale Zutaten um ein Maisbrot geschmacklich aufzuwerten.

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Brot und Brötchen, Vegetarisch **Tags:** mais

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/maisbrot/>