

Cornbread

Zutaten: (Für eine viereckige Gratinform, ca. 20 x23 cm)

- 200 g Mehl
- 140 g Maisgriess
- 2 TL Backpulver
- ¼ TL Natron
- ¾ TL Salz
- 50 g brauner Zucker
- 140 g Maiskörner aus der Büchse, oder vorgegarte frische Maiskörner
- 2.4 dl Buttermilch
- 2 Eier, verquirlt
- 110 g Butter, zerlassen
- wenig Butter, zum Ausstreichen der Gratinform

Zubereitung:

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Mehl, Maisgriess, Backpulver, Natron und Salz in einer grossen Schüssel mischen. Am besten geht das mit dem Schwingbesen.

Den braunen Zucker zusammen mit den Maiskörnern und der Buttermilch in den Mixer geben und ganz kurz mixen. Die Maiskörner sollen nur ganz grob gehackt werden. Dann die Eier zugeben und nochmals ganz kurz mixen.

Die Mais-Buttermilch-Eier-Mischung in die Schüssel mit den trockenen Zutaten giessen und alles zusammen mit einem Spachtel kurz mischen. Dann die lauwarme flüssige Butter zugeben und ebenfalls mit dem Spachtel kurz untermischen. Den Teig auf keinen Fall zu lange rühren!

Die Gratinform mit etwas Butter ausstreichen und mit einem Backtrennpapier belegen. Den Teig in die Form giessen und mit dem Spachtel glattstreichen.

Das Cornbread für ca. 30 bis 35 Minuten in den Ofen schieben und goldbraun backen.

Noch warm in Stücke schneiden und nach Belieben mit etwas Butter servieren.