

# Maisbrot

## Für 12 bis 16 Stücke:

1 Ei	250 ml Buttermilch	50 g Butter
1/2 TL Salz	2 EL Zucker	1 TL Backpulver
1 TL Natron	120 g Polenta	150 g Mehl

Butter schmelzen.

Ei in eine Schüssel schlagen, Buttermilch und geschmolzene Butter dazugeben und verquirlen. In einer separaten Schüssel Salz, Zucker, Backpulver, Natron, Maismehl und Mehl vermengen. Nun die Flüssigkeit hineinschütten und nur kurz rühren bis sich die Zutaten gerade so vermischt haben.

Verbraucher.wdr.de © WDR 2020 Seite 8 von 12 Teig in runder (18-20cm) oder eckiger (20-23cm) eingefetteter Kuchenform 25 Minuten bei 200 Grad (Ober- und Unterhitze) backen. Kurz abkühlen lassen, in Quadrate schneiden und mit dem Brunswick Stew servieren.

Björn Freitag am 21. August 2020