

## Maisbrot aus der Pfanne

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 8 Portionen

150 g Maismehl  
80 g Glutenfreier Mehlmix (fertig gekauft oder eigene Mischung)  
50 g Zucker  
1 Teelöffel Salz  
3 Teelöffel Backpulver  
300 ml Milch  
2 Eier  
8 Esslöffel Butter (geschmolzen)

### Zubehör

Gusseisenpfanne (backofengeeignet)

Maisbrot ist ein typisch US-amerikanisches Gericht, das durch seinen süßen, reichhaltigen Geschmack, auch dein Herz im Sturm erobert - vor allem, weil der Snack ganz ohne Gluten auskommt.

- 1 -

Backofen auf 220 °C vorheizen. Pfanne zum Aufheizen in den Ofen stellen.

- 2 -

In einer großen Schüssel Maismehl, glutenfreien Mehlmix, Zucker, Salz und Backpulver vermischen.

- 3 -

Milch, Eier und Butter (bis auf 1 EL) zur Mehlmischung hinzufügen. Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.

- 4 -

Pfanne aus dem Ofen nehmen. Ofen auf 180 °C herunterschalten. Restliche Butter in der Pfanne gleichmäßig verteilen und Teig in die Pfanne füllen. Im Ofen 25-30 Minuten backen. Anschließend mit der Zahnstocher-Probe testen, ob das Maisbrot fertig gebacken ist.

- 5 -

Maisbrot 10-15 Minuten bei Zimmertemperatur auskühlen lassen. In Stücke schneiden und mit etwas Butter und Honig servieren.