Brot & Gebäck

Kernöl-Maisbrot

Brot
Rezeptart

15 Minuten
Zubereitung

leicht
Schwierigkeit

20 Minuten Backzeit

Zutaten für 8 Portionen

250 g Maismehl
100 g Weizenmehl universal
50 g Rohrzucker
1 TL Salz
1 TL Natron
2 TL Backpulver
1 großes Ei
40 g zerlassene Butter
30 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
2 EL Naturjogurt
250 ml Milch

Zubereitung

Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Ei versprudeln und mit Butter, Kürbiskernöl, Jogurt und Milch verrühren. Trockene Zutaten in eine Rührschüssel einwiegen mit den flüssigen Zutaten mit Hilfe einer Gabel grob vermengen – der Teig darf etwas klumpig bleiben.
Eine Auflaufform oder für das Backrohr geeignete Pfanne ausfetten und den Teig einfüllen. Das Maisbrot für 15 bis 20 Minuten backen bis es eine schöne goldgelbe Farbe bekommen hat (nicht zu dunkel da es sonst zu trocken wird).

Tipp: Das süßliche Maisbrot passt gut zu Mexikanischem Chili und Grillgerichten. Anstatt Jogurt und Milch kann auch Buttermilch verwendet werden – das macht es noch saftiger.

Rezept von Theresia Fastian, www.fastian.at / Foto: Stefan Kristoferitsch