



Mediterranes Mais Brot



ZUTATEN

75 g Maisgrieß
25 g Weizenmehl
25 g Speisestärke
½ P. Backpulver
½ TL Salz

etwas Chili, Paprikapulver und Oregano
60 g weiche Butter
60 g Magerquark
2 Eier
1 TL Milch

ZUBEREITUNG

für eine kleine, runde Backform oder eine kleine Kastenform

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Maisgrieß, Mehl, Speisestärke, Backpulver und Gewürze in eine Schüssel geben und verrühren. Eier in eine kleine Schüssel geben und mit einer Gabel verquirlen. Davon 1 TL abnehmen und zusammen mit der Milch in eine separate Schüssel geben, vermengen und beiseite stellen.

Eier, Butter und Quark zur Mehlmischung geben und zu einem glatten Teig verrühren.

In eine gefettete Backform geben, glatt streichen, mit der Ei-Milch-Mischung bestreichen und etwa 30 - 40 Minuten backen.



TIPP: Mit getrockneten Tomaten, Oliven und Kräutern verfeinern.

Weitere Rezeptideen finden Sie unter:
www.antsersdorfer.bio

