

Maisbrot

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Brot
Mais
Pikant
Erdnuss
Usa

250 g Maisgrieß (Polenta)
125 g Mehl
1 pk Backpulver
1 ts ;Salz
1/2 tb Rohrzucker
Muskatnuss; frisch gerieben
1/2 ts Zimt
Schwarzer Pfeffer
Weißer Pfeffer
1/2 bn Thymian
25 g Grüne Peperoni
65 g Cheddar, alt
3 Eier (M)
200 ml Geflügelfond (Glas)
1 Knoblauchzehe
65 g Butter; weich
50 g Erdnüsse, gesalzen
Fett für die Form

* QUELLE

-New Orleans-Küche in
-essen & trinken 4/97
-erfasst von Petra Holzapfel

Maisgrieß, Mehl, gesiebtetes Backpulver, Salz, Zucker, Muskat, Zimt und Pfeffer in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen mischen. Die Thymianblätter von den Stielen zupfen, die Hälfte grob hacken und unter das Mehl mischen. Die Peperoni längs aufschlitzen, entkernen und quer in feine Streifen schneiden. Den Cheddar fein raspeln. Die Eier mit dem Fond verschlagen. Den Knoblauch pellen, durchpressen und dazugeben. Mit den Quirlen des Handrührers unter die Mehlmischung rühren. Peperoni, Käse und Butterstückchen unterschlagen, dann die Erdnüsse unterrühren. In eine gefettete Form füllen und glattstreichen. Mit dem restlichen Thymian bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C auf der 2. Schiene von unten 40-45 Minuten backen. In Würfel schneiden und warm servieren.