



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats Juni 2009

Maisbrot

Zutaten:

150	G	Maisgrieß
50	G	Speisestärke
50	G	Mehl Type 405 (alternativ 550)
1	Pck.	Backpulver
1	TL	Salz
125	G	Butter (weich)
125	G	Quark (Magerstufe)
3		Eier (Größe M)
je nach Geschmack:		
1	TL	Basilikum, getrocknet und gerebelt

Reicht für eine Kastenform ca. 25 cm lang

1. Alle Zutaten mit dem Handrührgerät schnell zu einem Rührteig verarbeiten.
2. Die Form fetten und den Teig hineinfüllen. Die Oberfläche glatt streichen.
3. Das Brot in den auf 190°C vorgeheizten Backofen stellen und 40 – 45 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Machen Sie die Stäbchenprobe. Bevor Sie das Brot aus dem Backofen ziehen mit einem Holzstäbchen hineinstecken, wenn beim rausziehen noch Teig daran haftet kann das Brot noch 5 – 10 Minuten länger im Backofen bleiben.

Das Brot passt ausgezeichnet zu herzhaften Gerichten wie z. B. Chili con Carne.

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag 15:00 – 18:00 Uhr
Zusätzlich Mittwoch 9:30 – 12:30 Uhr
Samstag 9:00 – 12:00 Uhr

Brückenstr. 2 – 6, 41516 Grevenbroich
Tel.: 02181/2279-0 Fax: 02181/2279-40
www.muehle-kottmann.de