



# Frisches Maisbrot

mit Chili-Butter



Zutaten für 1 Brot:

## Brot

2 frische Maiskolben	Maiskolben putzen, die Hülsen, Blätter und Fasern entfernen.
2 El Olivenöl	Maiskörner mit einem großen Küchenmesser von den Kolben schneiden. Im heißen Öl mit Salz in einer Pfanne 5 – 6 Min andünsten. Abkühlen lassen.
2 TL Salz	
100 g Butter	
100 g Mehl	
150 g Maismehl	Eine Kastenform mit Backpapier auslegen. Ofen auf 190 °C vorheizen. Butter bei milder Hitze zerlassen. Mehl, Maismehl, Backpulver, Natron und Paprikapulver mischen. Eier, Buttermilch, Zucker und zerlassene Butter mit einem Schneebesen gut verquirlen. Eimasse mit der Mehlmischung kurz verrühren und Maiskörner unterheben. Teig in die Kastenform geben und glattstreichen. Im heißen Ofen auf der untersten Schiene 50 – 55 Min backen.
1 TL Backpulver	
1 TL Natron	
1 1/2 TL edelsüßes Paprikapulver	
3 Eier	
450 ml Buttermilch	
3 TL Zucker	
Butter	10 Min in der Form lassen. Dann herausheben und auf einem Gitter abkühlen lassen. Zutaten für die Chili-Butter mit der zimmerwarmen Butter mischen und zum Brot reichen.
1 Stk. Butter	
1 TL Salz	
1/2 TL Chili-Flocken	