

Maisbrot vom Grill

6 - 8 Portionen



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

120 g Maismehl
200 g feiner Maisgrieß
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver
½ Pck. Dr. Oetker Natron
5 g Salz
20 g Zucker
350 ml Buttermilch
50 g zerlassene Butter
4 Eier (Größe M)

Zum Schmelzen:

Butterflocken

1 Sandmasse:

Maismehl mit Maisgrieß, Backpulver, Natron, Salz und Zucker in eine Rührschüssel geben und vermischen. Buttermilch, Butter und Eier dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren.

Den Grill auf ca. **200 Grad vorhitzen** (alles zwischen 180 und 250 Grad funktioniert, jedoch bei höherer Hitze die Gebäckbräunung auf Sicht kontrollieren).

2 Die Masse in eine befettete gusseiserne Pfanne oder hitzebeständige Auflaufform geben. Das Maisbrot **am Grill bei indirekter Hitze (oder Resthitze) ca. 25 bis 30 Min. backen** bis die Oberfläche schön gebräunt ist.

3 Zum Schmelzen:

Am Ende der Backzeit einige Butterflocken auf das Maisbrot geben. Die Butter gibt noch mehr Geschmack und eine tolle Bräunung auf der Oberfläche.

4 Das fertige Maisbrot vom Grill nehmen und ca. 10 Minuten überkühlen lassen vor dem Servieren.