

SKILLET CORNBREAD – MAISBROT AUS DER PFANNE

ZUTATEN

- 180 g Maisgrieß
- 135 g Mehl (W700)
- 45 g Zucker (ca. 2 geh. EL)
- 3/4 TL Salz
- 1/4 Pkg. (Weinstein-)Backpulver
- 1/3 TL Natron
- 70 g Butter
- 250 g Buttermilch
- 1 Ei (M)
- Außerdem: Ofenfeste Pfanne (hier: Pfannenboden 18 cm, oberer Pfannenrand 26 cm Ø für Brot mit ca. 3,5 cm Dicke)



ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Den Maisgrieß in einer Küchenmaschine mit Schneideeinsatz noch etwas zerkleinern oder ersatzweise 15 Minuten in der Buttermilch quellen lassen.
3. Zuerst die trockenen Zutaten - Maisgrieß, Mehl, Zucker, Salz, Backpulver und Natron – in einer Schüssel gründlich vermengen.
4. Die Butter in einer ofenfesten Pfanne, in der später das Cornbread gebacken wird, auf dem Herd zerlassen, bis sie flüssig ist. (Tipp: Man kann die Pfanne mit der Butter auch gleich im Backofen mitvorheizen.) Die Butter darf ruhig sehr warm, aber nicht heiß sein. Bei Bedarf etwas abkühlen lassen.
5. Die Buttermilch in eine zweite großen Schüssel geben. Die Butter aus der Pfanne unter Rühren mit einem Schneebesen zur Buttermilch gießen, dabei rund 2 EL Butter in der Pfanne lassen. Die Pfanne mit der restlichen Butter mittig auf einen Rost in den vorheizenden Backofen stellen.
6. Das Ei in die flüssigen Zutaten einrühren.
7. Die trockenen Zutaten in die Schüssel mit den flüssigen Zutaten geben und gründlich vermengen.
8. Die Pfanne mit der Butter aus dem Ofen nehmen (Ofenhandschuh nicht vergessen!). Ideal ist es, wenn die Butter leicht gebräunt ist, dann schmeckt das Cornbread am besten.
9. Die Teigmasse mit einem Teigschaber in die heiße Pfanne spachteln und die Oberfläche glatt streichen. Die Pfanne in den Ofen schieben und bei 200 °C Ober- und Unterhitze backen, bis die Oberfläche eine goldene Farbe annimmt, rund 20 Minuten. Mit einem Holzstäbchen testen, ob das Brot innen durchgebacken ist. Hinweis: Je nach Pfanne kann die Backzeit etwas variieren.
10. Die Pfanne mit einem Ofenhandschuh aus dem Ofen holen und das Cornbread abkühlen lassen. Gutes Gelingen! (Ursula Schersch)