



MAISBROT



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Natürlicher Geschmack



20



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

454 g	QimiQ Sahne-Basis
170 g	Maismehl
28 g	90/10 Ölmischung
432	Maiskörner
3	Ei(er), groß
57	Butter
198 g	Weizenmehl
21 g	Backpulver
1 g	Natron
57 g	Kristallzucker
57 g	Leichter brauner Zucker
	Salz
	Durchzogener Selchspeck, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Maismehl in einer Schüssel mit Wasser bedecken und über Nacht einweichen lassen.
2. Backofen auf 180° C (Umluft) vorheizen. Eine Eisenpfanne oder Kuchenform mit Öl befetten.
3. Dosenmais abgießen und beiseite stellen.
4. Eier aufschlagen und die geschmolzene Butter hinzugeben (Butter darf nicht zu heiß sein).
5. Das eingeweichte Maismehl in die Ei-Mischung rühren.
6. QimiQ Saucenbasis und Maiskörner hinzufügen.
7. Weizenmehl mit Backpulver, Natron, Zucker und Salz zusammen sieben und mit der Masse vermischen.
8. Die Masse in die befettete Pfanne geben und für ca. 30 Minuten backen.