

Luftige Maisbrötli



Zubereitungszeit

30 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	370 kcal
Eiweiss:	11 g
Fett:	18 g
Kohlenhydrate:	40 g

Tipps zu diesem Rezept

- Für die Garprobe ein Holzspießchen ins Maisbrötli stecken. Bleibt nichts am Holz haften, ist das Brötli fertig gebacken.

Zutaten für 6 Stück

6	Förmchen à 1 dl
	Butter für die Förmchen
200 g	Mehl
0.5 Beutel	Backpulver
0.5 TL	Salz
1 EL	Zucker
100 g	feiner Maisgriess
2	Eier
2.5 dl	Milch
0.5 dl	Rapsöl
60 g	Appenzeller Käse surchoix

Zubereitung

1. Backofen auf 210 °C vorheizen. Förmchen mit Butter ausstreichen. Mehl, Backpulver, Salz, Zucker und Maisgriess in einer Schüssel mischen. Eier, Milch und Öl dazugeben und zu einem Teig rühren. Käse an der Röstiraffel dazureiben. Alles gut mischen. Masse in die Förmchen füllen. In der Ofenmitte ca. 20 Minuten backen. Maisbrötli mit Butter und Salat servieren.