

ANGERICHTET

Will man ein Fondue machen und hat kein Maizena, nimmt man die doppelte Menge Mehl oder Kartoffelmehl und lässt das Fondue stark aufkochen. So bindet es genauso gut wie mit Maizena. aw

Kochbriefkasten

Frau Zenklusen sucht ein Rezept für Maisbrötchen.

Rezept: 250 g Weismehl, 250 g Maismehl, Salz, 1 TL Zucker, ½ Würfel Hefe, 100 g flüssige Butter, 2,5 dl Wasser oder Milch, 50 g Rosinen.

Beide Mehlsorten und Salz in Schüssel mischen. Frischhefe mit Zucker bestreuen, einige Minuten stehen lassen, dann flüssig rühren. Mit der Butter und dem Wasser (oder der Milch) zum Mehl geben, zu Teig verarbeiten. Rosinen einneten. Zugedeckt an warmem Ort 1 Std. aufgehen lassen. Brötchen formen und diese nochmals 1 Std. aufgehen lassen. Vor dem Backen nach Wunsch mit Ei oder Olivenöl bepseln. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 30 Min. backen.

Gabriela Stammbach/rea

*Fragen mit Absender an: Coopzeitung,
Kochbriefkasten, Postfach 2550, 4002 Basel
E-Mail: kochbriefkasten@coop.ch*