Maisbrot
Corn bread

Cornbread aus Namibia, auch bekannt als Mielie Bread, ist ein traditionelles Maisbrot, das oft als Beilage zu verschiedenen Gerichten serviert wird. Es ist besonders beliebt wegen seiner feuchten und fluffigen Textur und wird häufig mit frischem Mais zubereitet.
Dieses Brot wird oft warm serviert und passt hervorragend zu Eintöpfen, Suppen oder einfach mit etwas Butter bestrichen.

Herkunft: Namibia
Kategorie: Hauptspeisen, Mehlspeisen

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 2 Stunde(n)
Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

200 g Maismehl
600 g Weizenmehl
1 Packung Trockenhefe
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
50 g Butter
1 Ei(er)
200 ml Milch

Zubereitung

Alle trockenen Zutaten mischen, mit Butter vermengen. Ei und Milch vermischen und dazugeben. Den Teig von Hand gut kneten und so lange Milch zugeben, bis ein fester Teig entsteht (wie Brotteig). Den Teig abdecken und an einem warmen Ort etwa eine bis zwei Stunden gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Den Teig in eine gefettete Backform geben und im vorgeheizten Ofen bei 180°C etwa 30-40 Minuten backen, bis das Brot goldbraun ist.

© 2026 coquina.de