

Feine Honig-Mais-Rauten

Lockerer Gebäck mit Maismehl und Honig als Dessert

etwa 20 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Mais-Rauten:
2 Eier (Größe M)
180 g Zucker
200 ml Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
200 ml Milch
220 g Maismehl
100 g Weizenmehl
1 Pr. Salz
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin

Tränke:
5 EL Honig
200 ml Orangensaft
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Msp. gemahlener Koriander

1 Vorbereiten:

Das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Mais-Rauten:

Eier mit Zucker mit einem Mixer (Rührstäbe) 3 Min. schaumig schlagen. Öl und Milch unterrühren. Maismehl, Weizenmehl, Salz und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf das Backpapier streichen und das Blech in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 25 Min.

3 Tränke:

Honig, Orangensaft, Vanillin-Zucker und Koriander verrühren, den Kuchen noch warm damit tränken und in Rauten schneiden. Die Rauten nach Wunsch mit frischen Früchten und Minzeblättchen garniert servieren.