

# Maisschnitten

Polenta-Schnitten angebraten zu Salat oder als Basis für Bruschetta

etwa 16 Scheiben    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

**Für die Kastenform (30 x 11 cm) oder:**

**Für die Brotbackform (30 x 11 cm):**

Fett

## Teig:

250 g Weizenmehl  
300 g Maisgrieß (Polenta)  
2 TL Dr. Oetker Original Backin  
2 TL Salz  
2 Eier (Größe M)  
500 g Dr. Oetker Crème-fraîche Classic  
200 ml Olivenöl  
3 Msp. gemahlener Kurkuma

## Außerdem:

etwa 6 EL Olivenöl

## 1 Vorbereiten:

Kastenform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 220 °C**

**Heißluft etwa 200 °C**

## 2 Teig:

Mehl, Polenta und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Form geben. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Hinweis: Am besten einen Bogen Backpapier unter die Form legen, da Fett herauspritzen kann.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 35 Min.**

Gebäck noch 10 Min. in der Form stehen lassen. Dann auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

## 3 Brot in etwa 16 gleich dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne im erhitzten Olivenöl von beiden Seiten leicht anbraten.

### Extra-Tipp:

Wenn noch Maisschnitten übrig sind, nehmen Sie diese als Basis für Bruschetta. Vor dem Servieren mit Parmesanspänen und Basilikumblättern bestreuen.



### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Maisschnitten auch ungebraten servieren.
- Kombinieren Sie die Maisschnitten mit anderen Vorspeisen zu einem gemischten Vorspeisenteller.