

Amerikaner - Vollkorn 1

Kategorien: Kuchen, Kleingebäck, Vollwertküche

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Mehl (Weizenvollkornmehl), fein oder ausgesiebt
200	Gramm	Maismehl, gelbes
1	Prise	Salz
2	Teel.	Gestr. Backpulver (Weinstein)
3	Messersp.	Vanillezucker
150	Gramm	Honig
2	Stücke	Ei(er)
200	Gramm	Sahne
50	Gramm	Butter
		Honig zum Bestreichen, hell
		Kakaopulver

Anleitung:

Backofen auf 200° vorheizen. Weizen und Maismehl mit Salz, Backpulver und Vanille mischen. Honig, Eier, Sahne und Fett zufügen und alles zu einem weichen Rührteig verarbeiten. Auf ein gefettetes Blech, jeweils 1 gehäuften Esslöffel von dem Teig, in größerem Abstand zueinander setzen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene 30 Min. backen.

Je nach Wunsch die glatte Seite mit einem Guss aus cremigem Honig, oder Honig mit Kakao vermischt, bestreichen.