



En oppskrift fra [Handlekraftig.no](https://handlekraftig.no)

Maisbrød (corn bread)

En amerikansk klassiker som passer utmerket til chili eller supper!

Ingredienser:

- 150 g maismel *
- 150 g siktet landhvete * (evt bokhvete mel * om du spiser glutenfritt)
- 50 g rørsukker *
- 3 ts bakepulver *
- 2 egg *
- 2,5 dl kefir eller kulturmilk
- 50 g smeltet smør
- * = **ingredienser du finner hos Handlekraftig**

Fremgangsmetode:

- Sett ovnen på 220 grader.
- Bland de tørre ingrediensene for seg, og de våte for seg. Bland så de våte ingrediensene inn i de tørre, og rør godt til du har en klumpfri røre.
- Hell røren i en smurt springform på 23 cm. En liten langpanne eller glassform kan også brukes.
- Stek brødet midt i ovnen på 220 grader i 20 minutter.
- La brødet avkjøles litt før du deler det opp.