

## Cornbread mit Honey Spread Butter



2 Eier  
250 ml Buttermilch  
50g geschmolzene Butter  
1/2 Teelöffel Salz  
2 Esslöffel Zucker  
1 Teelöffel Backpulver  
1 Teelöffel Natron  
125g feine Polenta und 2 Esslöffel extra für später  
150g Mehl

Die Backform einfetten und die Briketts vorbereiten.

Alle trockenen Zutaten (bis auf die 2 Extralöffel Polenta) vermischen. Die Eier mit der Butter und der Buttermilch aufgeschlagen. Die flüssigen Zutaten zügig mit dem Schneebesen zusammen mit den festen Zutaten gemischt und in die Backform (z.B. Springform, K4 Kastenform) geschüttet. Direkt vor dem Backen für den extra Crunch die 2 Extralöffel Polenta auf das Maisbrot geben. Das Ganze geht jetzt für ca. 20 Minuten in den Backofen, oder auf die Briketts.