# Maisbrot aus der Pfanne

## mit Salbei und Walnüssen

Bund Salbei ,
50 g Walnusskerne,
150 g  Maisgrieß
100 g Mehl
1 EL Backpulver
1 TL Salz
250 ml Milch (1,5 % Fett)
5 EL Honig
2 Eier
90 g Butter

Maisgrieß, Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel mit dem gehackten Salbei mischen.
Milch, Honig und Eier in einer kleinen Schüssel verrühren.
Eine ofenfeste Pfanne (24 cm Ø) im auf 200 °C (Umluft: 180 °C, Gas: Stufe 3-4) vor geheizten Backofen 10 Minuten erhitzen. Die Butter darin schmelzen.
Die flüssige Butter bis auf etwa 2 EL zur Eiermilch gießen. Salbeiblätter in die heiße Pfanne geben.
Eiermilch unter die Mehlmischung rühren, sodass ein glatter Teig entsteht. 1/4 davon in die Pfanne geben und durch Schwenken darin verteilen.
Gehackte Walnüsse darüber streuen und den restlichen Teig darauf geben. Die Pfanne wieder in den Backofen stellen und das Maisbrot 18-20 Minuten backen. Dann die Pfanne herausnehmen, 10 Minuten abkühlen lassen und das Maisbrot auf eine Platte stürzen.