



Alle unterstrichenen Zutaten kommen von der Höhenberger Biokiste oder dem Höhenberger Biomarkt in Velden/Vils.



**Brasilien**



## Maiskuchen

### **Bolo de milho cremoso** (von den Kindern in der Schule zubereitet)

**Zutaten:** 400 g Mais aus der Dose, 200 ml Kokosmilch, 3 Eier, 225 g Zucker, 3 EL Mehl, 1/2 TL Backpulver

**Beigabe:** frische Früchte

**Geschirr:** 1 Mixer, 1 Schüssel, 1 Backblech

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein tiefes Backblech (25 X 30 cm) einfetten und mit Mehl bestäuben.

Alle Zutaten – Mehl und Backpulver zuletzt zugeben – nach und nach in den Mixer geben und gut vermischen.

Masse auf das Backblech gießen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen. Warm oder kalt servieren und vorher in Quadrate schneiden.

