

500 gr.	Ceasan (Maisbrötlimischung)
750 gr.	Weissmehl
5 dl	Wasser
60 gr.	Hefe
100 gr.	Butter
15 gr.	Salz
300 gr.	Sultaninen (über Nacht in Wasser einweichen)

**Zubereitung** Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten.

**Teigen** Mischgang 8 Minuten

**Teigruhe** ca. 25 Minuten

**Stückgewichte** 350 – 400 gr. Stk. für grosse,  
80 – 100 gr. Stk. für kleine Maisgebäcke

**Backzeit** ca. 25 – 30 Minuten für grosse,  
ca. 18 – 20 Minuten für kleine Maisgebäcke

**Ofentemperatur** ca. 200° C

Die Maisgebäcke mit Ei bestreichen. Mit Schere oder Messerklinge leicht einschneiden.