

Homemade Country Bisciuts

Zutaten :

500 g Weizenmehl (Typ 405)
2 EL Backpulver
1 TL Natron
1 TL Salz
1 EL Zucker
150 g kalte Butter
60 g zerlassene Butter
500 bis 750 ml Buttermilch



Zubereitung

Für die Country Bisciuts den Backofen auf 230 °C (Gas Stufe 5) vorheizen. Alle trockenen Zutaten (Mehl, Natron und Backpulver) durch ein Sieb in eine große Schüssel sieben. Zucker und Salz zugeben. Die kalte Butter mit einem Kochlöffel einarbeiten. Die Masse sieht dann wie Streusel aus. Dann so viel von der Buttermilch einarbeiten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig auf einem bemehlten Holzbrett 2 – 4 cm dick ausrollen. Mit einem großen Weinglas Scheiben ausstechen. Diese auf dem Backblech 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.

Die Country Bisciuts mit der flüssigen Butter bepinseln. Das Blech auf die mittlere Schiene in den heißen Backofen schieben und die Bisciuts etwa 25 Minuten backen.

Guten Appetit wünschen euch Steve und die Kochbären.