Buttermilch Frühstücksgebäck

Mit dem Rezept für Buttermilch Frühstücksgebäck lassen sich kleine Leckereien zubereiten, die nicht nur zum Frühstück gut schmecken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

280 g	Mehl
20 g	Zucker
1 EL	Backpulver
1 TL	Salz
120 g	Butter
170 ml	Buttermilch

Zubereitung

1. Für das Buttermilch Frühstücksgebäck als erstes den Ofen auf 200°C vorheizen, ein Backblech einfetten und mit Backpapier auslegen.

2. Dann Mehl, Zucker, Backpulver, Salz und Kochsalz in einer großen Schüssel miteinander vermischen. Danach Butter in Stücke schneiden und in die Mischung einmischen. Als nächstes Buttermilch zufügen und vermischen, bis sich große felsige Klumpen bilden. Die Mischung nun mit beiden Händen kneten, bis sich ein homogener Teig ergibt.

3. Nun etwas Teig abnehmen, zu einem semmelähnlichen Klumpen formen und auf das Backblech legen. So mit dem kompletten Teig verfahren, dabei zwischen den einzelnen Förmchen etwa zwei Zentimeter Platz lassen.

4. Das Blech nun für etwa zwölf bis fünfzehn Minuten in den Ofen stellen. Herausnehmen, wenn das Gebäck leicht bräunlich wird. Etwas abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Das Buttermilch Frühstücksgebäck schmeckt sehr gut, wenn es in der Mitte wie eine Semmel aufgeschnitten und dann mit Butter und Marmelade bestrichen wird. Auch Nougatcreme oder Honig passen sehr gut zu den Brötchen.