

So werden deine Biscuits blättrig wie Blätterteig

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

12
Min.

NIVEAU



Mehl mit Backpulver, Zucker und Salz mischen. Butter in kleine Stücke schneiden und mit den Fingerspitzen in das Mehl kneten. Nur so lange kneten, bis gerade eben so ein Teig entsteht.



- 3 -

Buttermilch zu den trockenen Zutaten geben und mit einer Gabel leicht unterrühren.



- 4 -

Zutaten für 8 Biscuits

240 g Mehl
1 Esslöffel Zucker
1 Esslöffel Backpulver
1 Teelöffel Salz
115 g eiskalte Butter
180 ml Buttermilch

Ist das.... ? Nein, das ist kein Blätterteig. Und nein, das sind auch keine Blätterteigtörtchen. Das sind Biscuits - weniger süß und daher zu 'fried chicken' und 'coleslaw' besonders lecker. Aber auch zu Ahornsirup und Honig ein Gedicht. Warum sie wie Blätterteig aussehen? Weil der Teig ausgerollt, übereinandergestapelt und noch einmal ausgerollt wird - also touriert wird. So wie man das eben bei Blätterteig macht - nur schneller, in 10 Minuten...

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

So werden deine Biscuits blättrig wie Blätterteig

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (15 x 23 cm) ausrollen. In 3 Stücke teilen, übereinanderlegen und erneut zu einem Rechteck (15 x 23 cm) ausrollen.



- 5 -

Mit einem Desserttring Kreise ausstechen und auf das Backblech legen. Im heißen Ofen 10-12 Minuten backen.

