

## Buttermilch - Käse Biskuits

Kategorien: Snack, Backen, Plätzchen, Käse

Zutaten für: 1 Rezept

*FUER EIN MENU VON 6-8 LEUTEN*

---

2	Tassen	Mehl (Type 550)
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Backsoda
3/4	Tasse	Buttermilch
1/3	Tasse	Pflanzenoel
1/2	Tasse	Cheddar-Kaese, geraspelt (Ersatz: junger Gouda)

### Anleitung:

Das Mehl mit Backpulver und Soda in eine grosse Schuessel sieben. Buttermilch, Oel und Kaese dazugeben und gut mischen. Den Teig auf ein bemehltes Brett legen und mehrmals durchkneten. Mit dem Nudelholz auf gut 1 cm Staerke ausrollen. Mit einem Ausstecher oder Glasrand Plätzchen ausstechen, auf ein ungefettetes Backpapier legen und 12-15 Minuten bei 220°C backen.

Schlankheits-Apostel: fettfreie Milch und Magerkaese verwenden.