

## Buttermilch - Kekse

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

285	Gramm	Dinkelmehl
3	Essl.	Zucker
1	Essl.	Weinsteinbackpulver
3/4	Teel.	Salz
85	Gramm	Butter, sehr kalte (in kleine Stücke geschnitten)
250	ml	Buttermilch

### Anleitung:

Für Pausenbrotmuffel Mehl, Zucker, Backpulver und Salz verrühren. Butterstücke darauf verteilen und mit einem Messer in das Mehl schneiden, bis die Masse grob krümelig ist.

Tipp: Geht auch gut mit dem Rührgerät. Buttermilch einrühren. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Teig zu einem dicken Oval formen, ca. 1/2-1 cm dick. Kreise von etwa 6-7cm Durchmesser ausstechen oder ausschneiden. Geht auch gut mit einem Trinkglas. Im vorgeheizten Backofen bei etwa 180°C 15-18 Minuten goldbraun backen.

Die Kekse gehen im Ofen sehr schön auf, deshalb nicht zu eng aufs Blech setzen. Nach dem Backen sind es richtig schöne kleine Weckerl.

In einer Keksdose kühl aufbewahrt halten sie mehrere Tage frisch.

Zubereitungszeit: 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe