

Oatcakes (Schottische Haferplätzchen)

Kategorien: Plätzchen, Land, Schottland

Zutaten für: 4 Portionen

1	Prise	Salz
100	Gramm	Hafermehl, mittelfein
2	Teel.	Fett von ausgelassenem Speck
2	Essl.	Warmes Wasser, evtl. mehr - Menge anpassen

Anleitung:

Hafermehl mit Salz in einer Schüssel mischen und in die Mitte des Mehls eine Mulde drücken. Dahinein das Fett geben, verrühren und soviel Wasser hinzufügen bis ein fester Teig entsteht. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig kräftig kneten und dann fingerdick ausrollen. Grosse runde Stücke ausstechen und diese kreuzweise in vier Segmente schneiden. Mit Hafermehl bestreuen.

Auf einer heissen Platte oder schweren Pfanne backen - aber nicht wenden

-, bis sie sich aufbiegen. Heiss oder kalt mit Butter oder Hüttenkäse (Crowdie - schottischer Hüttenkäse) servieren.