

Rezept

Buttermilchknoten

Ein Rezept von Buttermilchknoten, am 17.04.2024

Zutaten

350 g Mehl (Type 405)	3 TL Backpulver
1 gestrichener TL Salz	50 g kalte Butter
150 g Buttermilch	1 M Ei
2 EL Milch und 1 Eigelb zum Bestreichen	Backpapier für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Die Butter in kleinen Flöckchen dazugeben und mit den Fingern schnell unter die Mehlmischung krümeln. Das Ei mit dem Schneebesen schaumig schlagen und mit der Buttermilch zur Mehlmischung geben. Alles mit einem Holzlöffel kräftig verrühren.
2. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben, mit den Händen kneten, bis er glatt ist, und zu einer Rolle formen.
3. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig in zwölf gleich große Stücke schneiden. Jedes Teigstück zu einer ca. 20 cm langen Rolle formen, dann zu einem einfachen Knoten schlingen. Die Knoten auf das Blech legen.
4. Das Eigelb und die Milch verquirlen, die Knoten damit bestreichen und im Ofen (Mitte) 15-20 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.