

# KUCHENGLÜCK

## Amerikanische Buttermilk-Biscuits



### ZUTATEN (Menge für ca. 5-6 Stück)

#### 250 g KOMEKO KUCHENGLÜCK

- 2 TL Backpulver
- ¼ TL Natron
- ½ TL Salz
- 125 g kalte Buttermilch
- 90 g kalte Butter



### ZUBEREITUNG

1. **250 g KOMEKO KUCHENGLÜCK**, 2 TL Backpulver, ¼ TL Natron und ½ TL Salz mischen.
2. 125 g kalte Buttermilch zugeben und mit dem Kneithaken mischen (dies ergibt eine krümelige Mischung).
3. 90 g kalte Butter in kleine Stücke schneiden, zugeben und streuselig kneten.
4. Diese Streusel auf die Arbeitsfläche geben und kurz und kräftig mit der Hand zusammenkneten (es sollten kleine Fettstücke erhalten bleiben).
5. Den „klumpigen“ Teig ausrollen und 3 x zusammenlegen. Arbeitsfläche gut bemehlen, da die Butterstücke leicht kleben. Den Teig nochmals ausrollen (etwa 1,5-2,0 cm dick) und 8 cm rund ausstechen. Den restlichen Teig wieder ausrollen und ausstechen bis er verbraucht ist.
6. Die Biscuits mit Milch bestreichen und bei 220 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 min. kräftig ausbacken.
7. Die Biscuits werden traditionell warm serviert. Zum Frühstück süß oder herzhaft oder zu Suppen und Salaten als Beilage.

**Unser Tipp:** Man kann sie gut vorbereiten und abgedeckt kühl stellen, um sie zum passenden Zeitpunkt zu Backen. Wer sie etwas lockerer möchte, kann die Backpulver und Natronmenge leicht erhöhen (nicht zu viel sonst schmecken sie seifig).

