



Upländer Buttermilch- Brötchen





Upländer Buttermilch-Brötchen

*für
12 Stück*

300 g Mehl

1/2 Pck. Backpulver

1/2 TL Zucker

1/2 TL Salz

90 g Upländer Butter

150 g Upländer Buttermilch

1 Ei

1 Eigelb

Den Backofen auf 200°C vorheizen (Umluft 180°C, Gas Stufe 4). Das Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in einer Schüssel verrühren. Die zimmerwarmen Butterflöckchen zufügen und den Teig mit den Fingern zu Streuseln verarbeiten. Buttermilch (1 EL zur Seite stellen) und Ei verquirlen und mit einem Löffel unter die Streusel mischen. Mit bemehlten Händen 12 Brötchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Eigelb und den Rest Buttermilch verrühren und die Brötchen damit bestreichen. Backzeit 15-20 Minuten.

*Tipp: Cranberries oder Rosinen
mit in den Teig geben.*

