

Backrezepte Plätzchen & Kekse

Haferplätzchen Backen - Bannocks

Gattung: Backen, Hafer, Kekse, Salz, Wenig Zutaten

125 g	Hafermehl, mittelfein	1	Msp. Salz
2	geh. TL Fett, zerlassen (Speckfett, - wenn möglich)		Heisses Wasser
2	Msp. Natron		Hafermehl zum Bearbeiten

Hafermehl, Salz und Natron mischen. Das Fett in die Mitte der Mischung gießen. Mit einem Holzlöffel gründlich verrühren. Genügend Wasser zugeben, damit es einen steifen Teig gibt.

Die Arbeitsfläche mit Hafermehl betreuen und die Mischung sofort darauf geben, weil sich der Teig sehr schwer verarbeiten lässt, wenn er kalt geworden ist. Den Teig halbieren und die erste Hälfte mit bemehlten Händen (Hafermehl) zu einer Kugel formen und 5-6 mm dick ausrollen.

Einen Teller darauf legen, der eine Idee kleiner ist, als die Pfanne und die Kuchenplatte rund schneiden . Vierteln (die Kuchenviertel heißen in Schottland "farls") und in eine heisse, leicht gefettete Pfanne geben. Etwa 3 Minuten braten, bis sich die Kanten leicht wellen, wenden und die andere Seite braten. Inzwischen die andere Teighälfte genauso vorbereiten und ebenso braten.

Eine andere Garmethode ist es, die Stücke im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad C etwa 30 Minuten zu backen, bzw. bis die Kanten braun werden.

Die Menge reicht auf für 2 Bannocks in der Größe von Dessert- Tellern. Wenn mehr benötigt werden, ist es besser, sie in mehreren Partien zu machen, als die Mengen zu vervielfachen. In einer (Blech-)Dose aufbewahren und vor dem Servieren bei mäßiger Hitze erwärmen.

Weizenplätzchen sind ein ausgesprochen traditioneller Bestandteil der schottischen Küche. Ursprünglich wurden sie auf einem "griddle" (ein flacher Eisentopf, der über dem Feuer aufgestellt oder -gehängt wurde), heutzutage nimmt man eine schwere Bratpfanne.