

Klassische Biskuits

Zutaten (für 8-10 Stück):

- 350 g Mehl
- 4 TL Backpulver
- 1 TL Salz
- 125 g sehr kalte Butter
- 250 ml gut gekühlte Vollmilch
- 25 g weiche Butter

Die kalte Butter in Scheiben schneiden. Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel sieben. Die Butter dazugeben und mit den Fingerspitzen oder mit Messer und Gabel grob einarbeiten, bis erbsengroße Krümel entstehen. Die Milch dazugießen und kurz rühren, bis ein Teig entsteht. Der Teig ist sehr weich!

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zugig zusammenkneten. Dann vorsichtig zu einem etwa 1,5 cm dicken Rechteck formen. Anschließend den Teig falten (tourieren), das geht wie folgt: Die oberen zwei Drittel des Teigs mit der Hälfte der weichen Butter bestreichen. Das untere Drittel zur Mitte umschlagen, dann das gebutterte obere Drittel wie bei einem Briefbogen darüberklappen. Jetzt liegen drei Teigschichten aufeinander. Den Teig drehen, sodass die geschlossene Seite rechts liegt, dann mit den Händen oder einem Nudelholz erneut zugig zu einem 1,5cm dicken Rechteck formen/ausrollen. Die oberen zwei Drittel mit der restlichen Butter bestreichen, das untere Drittel zur Mitte umschlagen, dann das obere Drittel darüberklappen.

Den Teig zu einer 22 cm langen Rolle formen (Durchmesser etwa 6 cm). In Backpapier wickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 195 Grad (Umluft) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auswickeln, 2,5 cm dicke Scheiben abschneiden und auf dem Backblech verteilen. Im vorgeheizten Ofen 12-13 Minuten backen. Auf dem Backblech 10 Minuten abkühlen lassen, dann zum Auskühlen auf ein Gitter legen.

Aufbewahren und einfrieren:

Der Teig (als Rolle oder in Scheiben geschnitten) hält sich luftdicht verpackt bis zu 2 Tage im Kühlschrank. Man kann ihn auch einfrieren. Dafür in Scheiben schneiden und anfrieren, dann luftdicht verpacken. Er hält sich tiefgekühlt bis zu 6 Monate. Vor der Zubereitung nicht auftauen, sondern tiefgekühlt in den Ofen legen und wie oben beschrieben 13-14 Minuten backen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 23.02.2023

Koch/Köchin: Cynthia Barcomi

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen