

Schottisches Shortbread zur Beruhigung der Nerven

Beitrag von „Meike.“ vom 15. März 2019 08:01

Dann werf ich mal das Zweitbeste nach schottischem Shortbread in den Raum: für morgens:

Walisische Crempog (Ffroes) - Pfannkuchen

- 55 g Butter
- 450 ml Buttermilch
- 275 g Weizenmehl
- 75 g Zucker
- 1/2 Teelöffel Natron/Backpulver
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1 EL Zitronen/Limettem/Orangensaft, bisschen Schale abreiben noch dazu
- wer mag: etwas Vanilleschote, oder Zimt, oder nutmeg ... oder Rosinen (bäh!) reinmischen
- 2 Eier, gut verquirlt

Der Teig muss mit dem Schneebesen geschlagen werden, wenn elektrischer Mixer: unterste Stufe. Er soll zähflüssig/nicht mehr ganz flüssig sein, nicht wie bei den crepe-artigen Pfannkuchen, die man in der Pfanne zerlaufen lässt.

Erfordert etwas Übung, denn ist er zu fest, zerläuft er nicht zu einem etwas über handteller großen Pfannkuchen, ist er zu flüssig, wird es ein deutscher Pfannkuchen oder brennt an. Man setzt einen ordentlichen Esslöffel Teig in die Pfanne und dann hofft man.

Wird in der Pfanne (traditionell auf einem heißen Stein) gebacken. Hinterher noch schön Zucker drüber streuen oder (fies) Nutella, oder karamellisierte Nüsschen...

An dem Tag ist dann kein Sport mehr möglich. Oder sehr viel davon nötig.