



Erlebnis Sennerei

Zillertal

Rezepte aus der Sennereiküche

BUTTERMILCH-KEKSE

Das brauchst Du für ein Blech:

200 g **SENNEREIBUTTER**, 400 ml **BUTTERMILCH**, 600 g Mehl, 1 TL Natron, 2 Pkg Backpulver, 2 TL Zucker, 1 TL Salz

So machst Du's:

Backofen auf 180 °C vorheizen. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Natron, Zucker, Salz und die zimmerwarme Sennereibutter verrühren, bis der Teig schön krümelig ist. Die Buttermilch zum Teig geben, bis alles gut vermischt ist. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig ca. 1,5 cm dick ausrollen und mit einer Kekform ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und für 12–15 Minuten goldgelb backen.

Tipps:

- Die Formen beim Ausstechen nicht drehen, sonst gehen die Kekse nicht auf!
- Du kannst die Kekse natürlich nach Lust & Laune verzieren.



Gutes Gelingen & guten Appetit!