Buttermilch-Walnuss-Schnitten

Zubereitungszeit:
40 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	200 kcal / 850 kJ	Fett:	13g
Eiweiß:	4g	Davon gesättige Fettsäuren:	5g
Kohlenhydrate:	18g	ungesättige Fettsäuren:	8g

Zutaten für 12 Portionen :

180 g	Mehl (Type 405)
60 g	Mehl (Type 550)
2 1/2 TL	Backpulver
1/2 TL	Natron
1/2 TL	Salz
2 EL	Zucker
6 EL	Butter, kalt
180 ml	Buttermilch
100 g	kalifornische Walnüsse, fein gehackt
	Mehl zum Ausrollen des Teiges
2 TL	Butter, geschmolzen und abgekühlt

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 220 Grad (Umluft: 200 Grad, Gas: Stufe 4) vorheizen. Ein großes Backblech bereitstellen und mit Backpapier auslegen.

2. Mehl, Backpulver, Natron, Salz und Zucker in einer Küchenmaschine vermischen. 20 Sekunden auf höchster Stufe verarbeiten, damit die Zutaten gut vermischt und luftig sind. Die kalte Butter in Stücke schneiden. Die Stücke zu den trockenen Zutaten in die Küchen-maschine geben und verarbeiten, sodass eine krümelige trockene Masse entsteht. Die Masse sollte jetzt aussehen wie Brotkrumen.

3. Die Buttermilch vollständig dazu geben. Die Walnüsse bis auf zwei Teelöffel ebenfalls dazu geben. Erneut mit der Maschine verarbeiten, bis ein grobkörniger Teig entstanden ist.

4. Die Masse auf die gut bemehlte Arbeitsoberfläche geben, die Hände mit etwas Mehl einstäuben und den Teig ca. 30 Sekunden kneten, bis er weich und geschmeidig ist. Anschließend den Teig zu einem ca. 25 x 18 Zentimeter großen und ca. ein Zentimeter dicken Rechteck formen. Die Oberfläche mit der geschmolzenen Butter einpinseln und mit den verbliebenen Walnüssen bestreuen. Mit einem scharfen Messer in zwölf Quadrate schneiden.

5. Die Teig-Quadrate auf das Backblech legen. Dabei etwas Abstand zwischen den einzelnen Schnitten lassen, da diese während des Backens noch ein wenig aufgehen. Die Schnitten für 14 Minuten backen, bis sie fluffig und leicht braun sind. Ein wenig abkühlen lassen und warm servieren.