



Bere Bannocks

Man nehme für 8 Portionen:

375 g Gerstenmehl (+ Handmehl)
275 ml Buttermilch
25 g Butter
½ TL Salz
etwas neutrales Öl

- Butter verflüssigen

Aus allen Zutaten außer dem Öl zu einem Teig verkneten. Auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen und mit Hilfe eines entsprechenden Tellers o. ä. Platten von ca. 16-18 cm Durchmesser ausschneiden. Die Platten vierteln und die Teigstücke in einer leicht mit Öl gefetteten Pfanne bei nicht zu starker Hitze von jeder Seite ca. 5 Min. backen, bis sie leicht gebräunt sind.