



Oatcakes

Man nehme für 4 Portionen:

225 g Hafermehl (+ Handmehl)
25 g Butter
½ TL Salz
½ TL Backpulver

- Butter verflüssigen
- Backofen auf 180° OUH vorheizen

Aus allen Zutaten und 125 ml kochendem Wasser einen Teig herstellen und zu einer Kugel formen. Auf einer bemehlten Fläche ca. 3 mm dick ausrollen und in 8 gleichmäßige Stücke schneiden. Die Stücke auf einem leicht gefetteten oder mit Backpapier belegten Backblech 15-20 Min. backen. Die Oatcakes sollen ähnlich wie Knäckebrot hart werden.

Als Beilage z.B. zu Suppen.