

# Lily´s Buttermilchkrustchen

360 g Buttermilch  
10 g Hefe  
1 TL Honig  
280 g Weizenmehl 1050  
200 g Roggenmehl 1150  
5 g Backmalz  
1,5 TL Salz



**Martina Ruck**  
selbständige Direktorin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Honig und Hefe in lauwarmer Buttermilch auflösen.  
(im TM: **2 min./37 Grad/Stufe 1**)

Alle übrigen Zutaten zugeben und einkneten.  
(im TM: **3 min./Teigknetstufe**)

Teig in die 2 Liter Nixe füllen und zugedeckt **ca. 1,5 - 2 Stunden** gehen lassen.

Anschließend auf der bemehlten Teigunterlage mehrfach falten, rundwirken und länglich geformt in den gefetteten kleinen Zaubermeister Lily legen.

Mit Mehl aus dem Streufix bestreuen und einschneiden.

Im vorgeheizten Backofen bei **230 Grad Ober-/Unterhitze** auf unterster Schiene **ca. 50-55 min.** mit Deckel backen, danach ggf. **ca. 5-10 min.** ohne Deckel nachdunkeln lassen.

Herausnehmen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.