Buttermilch-Wähenteig für süsse und pikante Wähen

Die Menge reicht für 5 runde Bleche (Ø 28-30 cm) oder 3 rechteckige Wähenbleche (ca. 32 x 40 cm)

500 g Weissmehl
500 g Vollkornmehl
1 EL Salz
1 KL Backpulver

in eine Schüssel geben, mischen

150 g Butter, flüssig
5 dl Buttermilch

zugeben, mischen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten
Teig portionieren, flach drücken, zugedeckt mind. 1 Std. kühl stellen

Geeignet für:
Schwierigkeitsgrad: einfache Zubereitung