Soba-Boro
Buchweizen-Plätzchen

Zutaten für 2 Backbleche (ca. 60 Stück)

- 200g Buchweizenmehl
- 160g Weizenmehl*
- 120g heller brauner Zucker (Rohrohrzucker, Kokosblütenzucker)
- 80g zerlassene, leicht gebräunte Butter
- 2 Eier (M)
- 2 TL Backpulver

Zucker und Eier schaumig rühren bis sich der braune Zucker aufgelöst hat. Die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen, die Butter in einem Topf erhitzen bis sie leicht braun ist. Die Butter leicht abkühlen lassen und diese zum Teig dazu geben gut durchkneten. Geht gut mit den Knethaken oder mit Händen.
Den Teig zur Kugel formen und in Folie einige Stunden oder über Nacht kalt stellen.

Den Teig vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen (30-45 min). Den Backofen auf 180°C Umluft/200°C Ober- und Unterhitze vorheizen, den Teig mit einem Nudelholz maximal ca. ½ cm dick ausrollen. Klarsichtfolie hilft, dass der Teig nicht klebt. Traditionell werden in Japan Blumenmotive (teilweise mit Loch in der Mitte) ausgestochen. Aber natürlich gehen auch alle anderen Formen.
Die Plätzchen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech platzieren und für 10-12 Minuten leicht goldgelb backen.

* glutenfreie Variante: statt Weizenmehl kann auch gut eine Mischung aus glutenfreien Mehlen verwendet werden. Ideal wegen der sehr feinen Struktur ist eine Mischung mit Reismehl.

いただきます！[Itadakimasu = Guten Appetit.]