

Scones mit Käsecreme



TIPP

Die Scones schmecken am Besten noch leicht warm - eignen sich aber auch wunderbar zum einfrieren und frisch aufbacken.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Für den Teig:

350 g Mehl, 200 g Schmand,
150 g weiche Butter, 2 Eier,
1 EL Natron, 1 TL Zucker,
½ TL Salz

Zum Bestreichen: 2 EL Milch

Für die Käsecreme:

250 g Frischkäse, 1 TL Senf,
1 TL Honig, ½ Zitrone, Salz, frisch
gemahlener Pfeffer, Schnittlauch

ZUBEREITUNG:

1. Das Mehl zusammen mit dem Natron in eine Rührschüssel sieben und die übrigen Zutaten gründlich unterkneten, bis ein leicht krümeliger Teig entstanden ist.
2. Den Teig für 20 Minuten kühlen.
3. In der Zwischenzeit den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen.
4. Den Teig nach dem Kühlen auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3–4 cm dick ausrollen und 10–12 Kreise ausstechen.
5. Die Scones auf ein Blech mit Backpapier verteilen und mit Milch bestreichen – danach für 10–15 Minuten goldbraun backen.
6. Währenddessen den Frischkäse mit den restlichen Zutaten sowie etwas Zitronensaft verfeinern und mit fein gehacktem Schnittlauch, Salz und Pfeffer abschmecken.