

Scones

mit Käse



SNACKS



ZUTATEN FÜR 12 STÜCK:

4 GUTSGLÜCK Eier (M)
450 g KÜCHENSTOLZ Weizenmehl
250 g CREMISÉE Frischkäse
200 g LECKERHOM Genussländer (würzig)
150 g LANDFEIN Butter (zimmerwarm)
2 TL ZAUBERHAFT BACKEN Backpulver
1 TL BIO SONNE Honig
½ TL Salz
½ TL COOK! Kümmel (optional)
1 Prise COOK! Pfeffer
—
3 EL LANDFEIN Milch

ZUBEREITUNG:

1. Die Käsescheiben klein würfeln.
2. Das Mehl zusammen mit Backpulver, Salz, Pfeffer, Kümmel, Butter, Käsewürfel und Honig zu einem krümeligen Teig verkneten.
3. Die Eier mit dem Frischkäse zu einer glatten Creme verrühren und diese unter den Teig mischen.
4. Den Ofen auf 175°C Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen.
5. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3–4 Zentimeter dick ausrollen und möglichst große Kreise ausschneiden.
6. Die Teiglinge mit etwas Abstand auf das Backblech verteilen und mit der Milch einstreichen.
7. Die Scones für 10–15 Minuten goldbraun backen und am besten lauwarm servieren.