

# Scones

mit Käse



## ZUTATEN FÜR 12 STÜCK:

4 GUTSGLÜCK Eier (M)  
 450 g KÜCHENSTOLZ Weizenmehl  
 250 g CREMISÉE Frischkäse  
 200 g LECKEROM 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 ausstechen.
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.