

Rezept

Möhren-Käse-Scones

Ein Rezept von Möhren-Käse-Scones, am 19.04.2024

Zutaten

100 g Möhren	75 g alter Gouda
1 kleiner Zweig Rosmarin	300 g Mehl
Pfeffer	Salz
80 g weiche Butter	3 TL Backpulver
1 Ei (M)	175 ml Milch
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12-14 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Die Möhren schälen und auf der Rohkostreibe fein raspeln. Den Käse fein reiben. Rosmarin abbrausen und trocken schütteln, die Nadeln abzupfen und fein hacken. Das Mehl mit 1 TL Salz, Pfeffer, Rosmarin und Backpulver in einer Rührschüssel mischen.
2. Die Butter in Flöckchen dazugeben und mit dem Mehl mischen, dann zwischen den Händen zu groben Bröseln zerreiben. Möhren, 150 ml Milch und den Käse hinzufügen und alles zügig zu einem glatten Teig kneten. Den Teig leicht flach drücken und der Länge nach einmal nach oben und einmal nach unten einschlagen (sodass drei Lagen übereinanderliegen) und leicht andrücken. Den Teig in die Schüssel geben und zugedeckt an einem kühlen Ort 30 Min. ruhen lassen.
3. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche, möglichst ohne allzu viel Druck auszuüben, ca. 2 cm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher oder einem Glas Kreise (à ca. 7 cm Ø) ausstechen und mit etwas Abstand zueinander auf das Blech legen. Übrige Milch und Ei verquirlen und die Scones damit bestreichen. Im Ofen (Mitte) in 15-20 Min. goldbraun backen. Abgekühlt servieren.