

Rezept

Rosmarin-Dinkel-Scones

Ein Rezept von Rosmarin-Dinkel-Scones, am 18.04.2024

Zutaten

1 Zweig Rosmarin	50 g (Roh-)Rohrzucker
50 g Butter	300 g Dinkelmehl (Type 630)
2 TL Backpulver	1/4 TL feines Meersalz
1 M Eier	50 ml Sonnenblumenöl
Mehl zum Arbeiten	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

Zubereitung

1. Rosmarin abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Rosmarin mit Rohrzucker in einem elektrischen Blitzhacker kurz durchmischen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen.
2. Mehl mit Backpulver und Meersalz mischen und auf die Arbeitsfläche häufen, in die Mitte eine Mulde drücken. Eier, Öl, Rosmarinzucker und Butter verrühren und in die Mulde gießen. Alles zu einem glatten Teig verkneten, dabei bei Bedarf noch 1 EL Wasser dazugeben. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln, 10 Min. kalt stellen.
3. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 1 ½ cm dick ausrollen, mit einem runden Ausstecher oder einem Glas (ca. 5 cm Ø) 20 Kreise ausstechen und auf die Bleche legen.
4. Die Teigkreise nacheinander im Ofen (Mitte) 12-15 Min. backen. Herausnehmen, lauwarm abkühlen lassen und servieren – am besten mit cremigem Sauerrahm und Konfitüre.