

Rezept

Herzhafte Käse-Mandel-Scones

Ein Rezept von Herzhafte Käse-Mandel-Scones, am 26.05.2026

Zutaten

100 g Buchweizenmehl	100 g gemahlene Mandeln
2 TL Weinstein-Backpulver	130 g Kräuterfrischkäse (40 % Fett i.Tr.)
2 EL gehackte Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch) Mehl zum Arbeiten	80 g Gouda (am Stück)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal, 10 g F, 7 g EW, 10 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Buchweizenmehl, gemahlene Mandeln und Backpulver in einer Rührschüssel gleichmäßig vermengen. Frischkäse und Kräuter hinzufügen und alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Käse reiben.

3. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz mit den Händen durchkneten, dann mit dem Nudelholz ca. 2 cm dick ausrollen. Mit Hilfe einer runden Ausstechform (Ø ca. 6 cm) ca. 10 Scones ausstechen und nebeneinander auf das Blech setzen. Auf diese Weise den gesamten Teig verarbeiten.

4. Die Scones mit dem Käse bestreuen und im Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Sie eignen sich prima zum Mitnehmen.