

Rezept

Käse-Scones

Ein Rezept von Käse-Scones, am 23.04.2024

Zutaten

| | |
|--------------------------|---|
| 420 g Mehl | 2 EL Zucker |
| 1 Pck. Backpulver | Salz |
| 75 g kalte Butter | 2 Eier (M) |
| 150 g Buttermilch | 80 g geriebener Käse (z. B. Cheddar, Emmentaler) |

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal, 9 g F, 7 g EW, 29 g KH

Zubereitung

1. Mehl, Zucker, Backpulver und 1 TL Salz in einer Schüssel oder auf der Arbeitsfläche mischen. Die Butter in kleinen Flocken daraufgeben. Alles mit den Händen zu feinen Streuseln zerreiben.
2. Eier und Buttermilch zu den Streuseln geben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts oder von Hand zu einem glatten Teig verkneten. Zum Schluss den Käse unterarbeiten. Den ziemlich klebrigen Teig ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
3. Etwa 10 Min. vor Ende der Kühlzeit den Backofen auf 220° (Ober- / Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
4. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 10 cm dick ausrollen. Die Teigplatte mit einem Messer in zwölf etwa gleich große Stücke schneiden, die Form kann dabei variieren.
5. Die Käse-Scones auf das Blech setzen und im Ofen (Mitte) in 25-30 Min. goldgelb backen. Vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter lauwarm oder vollständig abkühlen lassen.