

Rezept

## Scones mit Lachs

Ein Rezept von Scones mit Lachs, am 26.04.2024

### Zutaten

<b>125 g</b> Mehl und Mehl zum Arbeiten	<b>1 TL</b> Backpulver
<b>4 EL</b> helles Rapsöl	<b>120 ml</b> Buttermilch
<b>1/4 TL</b> Salz	<b>1/2 Bund</b> Dill
<b>75 g</b> Magerquark	Salz
Pfeffer aus der Mühle	<b>75 g</b> Räucherlachs in Scheiben
Backpapier	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Mehl, Backpulver, Öl und Buttermilch mit Salz zu einem weichen Teig verarbeiten. Auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche kräftig kneten und zu 4 Kugeln formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 10 Min. backen.
2. Den Dill waschen und trocken schwenken, einige Zweige zurücklegen, den restlichen fein hacken, mit dem Quark verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Scones aufschneiden, mit der Dillcreme bestreichen und mit den Räucherlachsscheiben belegen. Mit den zurückgelegten Dillzweigen servieren.