Rezept

Scones mit Ofenkäse

Ein Rezept von Scones mit Ofenkäse, am 27.07.2024

Zutaten

100 g	Weizenmehl (Type 550)
20 g	Buchweizenmehl
½ TL	Natron
50 g	weiche Butter
1	zimmerwarmes Ei
1 Packung	Ofenkäse (ca. 320 g)
	Pfeffer
80 g	Dinkelmehl (Type 630)
1 TL	Backpulver
	Salz
70 ml	zimmerwarme Milch
2 TL	gehackter Thymian
1 EL	flüssiger Honig
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal, 26 g F, 14 g EW, 27 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Alle Mehlsorten, Backpulver, Natron und ca. ½ TL Salz mischen. Butter in Flöckchen zugeben. Alles mit den Händen streuselartig zerreiben. 60 ml Milch mit Ei und Thymian gut verquirlen, zugeben und alles kurz verkneten. Falls der Teig zu sehr klebt, noch etwas Mehl (Type 550) unterkneten.

2. Teig auf wenig Mehl 2-3 cm dick ausrollen. Mit einem Glas oder Keksausstecher Kreise (ca. 6 cm Ø) ausstechen. Dabei das Glas oder den Ausstecher nur runterdrücken, nicht drehen. Teigreste kurz verkneten, weitere Scones (insgesamt ca. 6 Stück) ausstechen.

3. Scones und Käse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Scones mit ca. 10 ml Milch bestreichen und im Ofen (Mitte) 14-18 Min. backen. Den Ofenkäse nach Packungsangabe backen. Käse und Scones kurz ruhen lassen. Käse mit Honig beträufeln und mit Pfeffer bestreuen. Beides warm genießen.