Bärlauch Scones

Rezept für das Frühlingsbuffet oder eine Party gesucht? Mit den leckeren Bärlauch-Scones liegt man immer richtig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

0.5 Bündel	Bärlauch (frisch)
200 g	Mehl (Typ 405)
1.5 TL	Backpulver
1 TL	Salz
3 EL	Reibkäse
60 g	Butter (kalt)
130 ml	Milch
	Mehl (für die Arbeitsfläche)
1 Stk.	Eidotter
1 EL	Milch

Zubereitung

1. Für die **Bärlauch-Scones** zu Beginn das Backrohr auf 220 Grad vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen. Den Bärlauch putzen, waschen und mit Küchenkrepp trockentupfen, die Blätter hacken (nicht ganz fein).

2. Für den Teig am besten die Küchenmaschine oder den Mixer nutzen (alternativ mit den Händen verkneten): Mehl und Backpulver in das Rührgefäß sieben. Salz, Bärlauch und geriebenen Käse zufügen. Die Zutaten kurz durchrühren, bis sich alles gut vermischt hat.

3. Anschließend die kalte Butter in Würfel schneiden und dazugeben, abermals durchmixen. Schließlich die Milch eingießen und solange rühren, bis sich die Zutaten zu einem zähflüssigen Teig vermengt haben (nicht zu lange rühren).

4. Die Arbeitsfläche bemehlen, den Teig darauf nochmals kurz verkneten, danach gut 1 Zentimeter dick ausrollen. Etwas Mehl auf dem Teig verreiben, dann mit runden oder eckigen Ausstechformen Scones ausstechen. Die Scones nebeneinander auf das Blech setzen, dazwischen genügend Abstand lassen, da sie noch aufgehen.

5. Das Ei trennen, Dotter mit 1 Esslöffel Milch in einer Tasse verrühren und die Scones damit bestreichen. Auf mittlerer Schiene rund 12 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Man kann die Bärlauch-Scones auch mit anderen Kräutern zubereiten und bei den Käsesorten abwechseln.