

Käse-Scones

Die pikanten Käse-Scones schmecken warm serviert vor allem Käse Liebhaber. Das Rezept für die kleinen Brötchen gelingt ganz einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

450 g	Weizenmehl
1.5 Packungen	Backpulver
50 g	Hartkäse (gerieben)
1 TL	Salz
	Cayennepfeffer
50 g	Butter kalt
150 ml	Milch
75 ml	Wasser
	Mehl (für die Arbeitsfläche)
	Milch (zum Bestreichen)
50 g	Hartkäse (gerieben)

Zubereitung

1. Für die **Käse-Scones** den Backofen auf 225 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. In einer Rührschüssel Mehl, Backpulver, Salz, Pfeffer und geriebenen Hartkäse vermengen. Die kalte Butter zerkleinert dazu schneiden. Mit den Händen bröselig reiben und dann die Milch und Wasser hinzufügen, zu einem weichen Teig kneten.
3. Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bemehlen und den Teig etwa 2 cm dick ausrollen. Mit einem kreisförmigen Ausstecher (ca.5 cm Durchmesser) Rondellen ausstechen und auf das Backblech legen. Abschließend mit Milch bestreichen und geriebenen Käse bestreuen.

4. Im vorgeheizten Ofen zirka 13-15 Minuten goldgelb backen. Warm serviert schmecken die Käse-Scones am besten.

Tipp

Die pikanten Käse-Scones passen hervorragend als Begleiter zur Suppen oder Salate. Die kleinen Brötchen eignen sich auch gut zum tiefkühlen. Vor dem Servieren bei 200 Grad im vorgeheizten Backenofen zirka 8 Minuten aufbacken.