

## CHEESE SCONES (KÄSE-BRÖTCHEN)

### ZUTATEN

*Zubereitung: ca. 40 Minuten*

*Kühl stellen: 30 Minuten*

*Backen: ca. 20 Minuten*

*Für 30 Stück*

1 Ausstechform von 6 cm Ø

Backpapier für das Blech

450 g Mehl

½ TL Salz

1 Briefchen Backpulver

75 g Butter

150 g Gruyère, gerieben

3-3,5 dl Milch

1 Eigelb



### ZUBEREITUNG

**1** Mehl, Salz und Backpulver mischen. Butter beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben. Käse daruntermischen, eine Mulde formen. Milch hineingiessen. Rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.

**2** Teig auf wenig Mehl 1 cm dick auswallen. Rondellen von 6 cm x ausstechen. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Mit Eigelb bepinseln.

**3** In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

