

Das Rezept wurde Ihrer Sammlung hinzugefügt.

KÄSESCONES



Für 12 Stück

Zubereitungszeit: ca. 15 Min.+ 10
Min. backen
Aufwand: einfach

Zutaten:

1/2 TL Senfpulver aus dem
Delikatessgeschäft
150 g geriebener Käse z. B. Cheddar oder
Gruyère
2 TL Backpulver
225 g Mehl
5-7 EL Milch
75 g kalte Butter

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.

1 Backofen auf 220 °C vorheizen. Butter in Würfel schneiden. Mit Mehl und Backpulver feinkrümelig zerreiben. Käse und Senfpulver beifügen, mischen. Milch zugeben. Rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen. Teig zwischen Backpapier 2 cm dick auswallen. Runde Plätzchen (5 cm Ø) ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. 10 Minuten in der Ofenmitte backen. Warm mit Butter servieren.

TIPP Scones können für 3 Monate tiefgefroren werden. Auftauen: ca. 15 Minuten im 100 °C warmen Ofen.

Veröffentlicht in Ausgabe 11/2005 auf Seite 54

Nährwerte Pro Stück ca.

Kalorien: 690 kJ / 160 Kcal
Fett: 10 g

Eiweiss: 6 g
Kohlenhydrate: 14 g

Ihre Optionen zu diesem Rezept

Exklusiv für Abonnenten

[Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

[In den Einkaufszettel](#)

[Einkaufszettel drucken](#)

[Rezept drucken](#)

[Rezept verschicken](#)