



## PIKANTE «SCONES»

Für 8 Stück

**250 g Mehl**

**1/2 TL Salz**

**Pfeffer** aus der Mühle

**2 TL Backpulver**

**50 g Baumnüsse** (Walnüsse)

**ca. 1,25 dl Buttermilch** nature

**1 Eigelb**

**75 g kalte Butter**

**1 EL Buttermilch** zum Bestreichen

**150 g Blauschimmelkäse** z.B. *Castello Blau*

**8 Radieschen** für die Garnitur

**1** Mehl, Salz, Pfeffer und Backpulver mischen. Die Baumnüsse fein hacken. Die Buttermilch mit dem Eigelb verrühren. Die Butter in Flocken schneiden und zum Mehl geben. Mit den Händen verreiben. Baumnüsse und Flüssigkeit beifügen. Rasch zu einem Teig zusammenfügen. Den Ofen auf 180° vorheizen.

**2** Aus dem Teig eine Kugel formen. Auf dem mit Backpapier belegten Blech von Hand einen ca. 1 cm dicken, runden Kuchen formen. Mit einem Messerrücken Kerben eindrücken (achteln). Mit Buttermilch bestreichen. Scone in der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen, Herausnehmen, lauwarm oder kalt genießen.

**3** Vor dem Servieren Scone den Kerben entlang in 8 Stücke schneiden. Mit geschnittenem Käse belegen und mit halbierten Radieschen garnieren.

Raffiniert	★★
Unkompliziert	★★★★★
Preiswert	★★★★★
Schnell	★★★★
(+ 30 Minuten Backzeit)	

**Die Scones vor dem Backen mit beliebigen Förmchen ausstechen. Lauwarm schmecken sie am besten.**

*Pro Person ca. 8 g Eiweiß,  
21 g Fett, 25 g Kohlenhydrate,  
1350 kJ/320 kcal*

### Picknick-Tipp

Die ausgekühlten Scones können Sie in einer Dose oder in ein Tuch gewickelt, den Käse in der Verpackung und die gewaschenen Radieschen in einer Box transportieren. Vor dem Essen Scones evtl. kurz auf dem Grill erwärmen.

