

ZUTATEN

30–40 Stück

Buttermilch zum Bestreichen

Salbeiblättchen zum Garnieren

Teig

425–450 g Mehl

1½ Esslöffel Backpulver

1½ Teelöffel feines Meersalz

¼ Teelöffel frisch gemahlene, farbige Pfefferkörner

175 g kalte Butter, in Würfel geschnitten

60 g geriebener Käse, z.B. Cheddar, Sprinz, Gruyère

8–12 Salbeiblätter, fein geschnitten

2–2,5 dl Buttermilch nature

WARENKUNDE

Kräftig, warm, typisch und für viele Leute nach Medizin, so schmeckt Salbei. Die mehrjährige, winterharte Pflanze gedeiht an sonnigen Plätzen im Garten oder auf dem Balkon. Ihre Blätter aromatisieren Fleisch- und Geflügelgerichte, passen zu Kaninchen und Wild und bereichern auch Fisch, Teigwaren oder Gemüsegerichte. Salbei wirkt antiseptisch, fiebersenkend und verdauungsfördernd und wird oft auch als Tee aufgegossen.

1. Teig: Mehl, Backpulver, Salz, Pfeffer und Butter auf eine Arbeitsfläche häufen. Mit einem grossen Messer feinkrümelig durchhacken. Käse und Salbei beifügen, mischen. Buttermilch nach und nach dazu giessen, von Hand rasch zu einem Teig zusammenfügen. Nicht kneten, damit der Teig nicht zäh wird. Zugedeckt 15 Minuten kalt stellen.

2. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Teig auf Backpapier zehn Millimeter dick auswallen. Mit dem Teigrädchen in Rhomben rädeln. Leicht auseinander schieben. Dann samt Backpapier auf ein Blech ziehen. Mit Buttermilch bepinseln, mit Salbei belegen. In der Mitte des Ofens zwölf bis 15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Noch warm servieren.

Schmeckt gut zu Cidre (Apfelwein) und warmem Schinken.

Salbei Blatt für Blatt

Salbeiblätter erst in Buttermilch, dann in Mehl und anschliessend in geriebenem Käse wenden. Vorgang wiederholen. Dann sofort in nicht zu heissem Olivenöl unter Wenden goldbraun braten. Geht auch im Wok.

SALBEI -
SCONES

