

Herzhafte Speck Käse Scones

60—70 Min

Zubereitung

1. Im ersten Schritt das Mehl, den Zucker, das Backpulver und eine Prise Pfeffer und Salz in einer Schüssel vermengen. Jetzt das Kotányi Zwiebel-Kräuter Brotgewürz unterrühren. Die kalte Butter nun in kleinen Stückchen hinzugeben und mit den Händen verkneten bis eine sandige Masse entsteht. Dann für zehn Minuten in den Kühlschrank kalt stellen.
2. In einer anderen Schüssel in der Zwischenzeit das Ei mit der Milch und dem Schlagobers verrühren. Ebenfalls für zehn Minuten kalt stellen. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Speckwürfelchen darin anbraten, bis sie knusprig sind.
3. Nun kann das Eigemisch mit dem Krümelteig, den Speckwürfeln und dem geriebenen Käse kurz vermischt werden. Achtung: Nicht zu viel kneten! Danach den Teig für eine weitere Stunde kühl stellen.
4. Im nächsten Schritt den Teig etwa 2,5 Zentimeter dick ausrollen und mit einer runden Ausstechform Kreise ausstechen.
5. Im Backofen bei 180° C Ober- und Unterhitze für acht Minuten backen. Dann die Temperatur auf 160° C zurückstellen und die Scones für weitere sieben Minuten backen. Am Ende sollten sie eine goldbraune Farbe haben.

Zutaten für 12 Portionen

= Kotányi Produkte

300 g	Universalmehl
125 g	Butter
4 TL	Backpulver
1 Stk.	Bio-Ei (groß)
60 ml	Milch
80 g	Schlagobers
60 g	Speckwürfelchen
100 g	Geriebener Cheddar
1 EL	Olivenöl
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer bunt ganz
1 EL	Kotányi Zwiebel-Kräuter Brotgewürz