Kürbis-Parmesan Scones

50–60 Min

Zutaten für 8 Portionen

= Kotányi Produkte

150 g	Kürbis (Butternusskürbis, Hokkaido oder Kabocha)
225 g	Universalmehl
1 TL	Backpulver
0.5 TL	Speisesalz jodiert
0.5 TL	Ingwer gemahlen
0.5 TL	Curcuma gemahlen
0.5 TL	Pfeffer schwarz gemahlen
55 g	Butter, kalt
70 g	Parmesan, fein gerieben
60 ml	Milch
1 TL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Kürbiswürfel darauf verteilen und etwa 15–20 Minuten rösten, bis sie weich sind. Aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und anschließend zu einem Püree zerdrücken.
2. Ein Backblech zum Vorheizen in den Ofen schieben. Mehl, Salz, Backpulver, schwarzen Pfeffer, Ingwer und Kurkuma in eine große Schüssel sieben. Die Butter hinzufügen und in die trockenen Zutaten einreiben, bis die Masse wie Semmelbrösel aussieht.
3. Zwei Drittel des geriebenen Parmesans zur Mischung geben und unterrühren. In einer kleinen Schüssel Milch und Zitronensaft vermischen und zusammen mit dem Kürbispüree zu den trockenen Zutaten geben. Mit einem Messer vermengen und die Masse anschließend vorsichtig mit den Händen zu einer glatten Kugel formen. Auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen.
4. Den Teig mit der Handfläche vorsichtig flachdrücken, bis er etwa 2,5 cm dick ist und einen Durchmesser von 15 cm hat. Auf Backpapier legen und mit einem Messer in 8 Dreiecke schneiden, ohne diese voneinander zu trennen.
5. Die Scones mit etwas Milch bestreichen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Das heiße Backblech vorsichtig aus dem Ofen nehmen und die Scones zusammen mit dem Backpapier darauf legen. Etwa 12–15 Minuten backen, bis sie goldbraun und durchgebacken sind. Aus dem Ofen nehmen und mit einem Aufstrich oder Frischkäse servieren.