



Käse-Scones mit Schnittlauch und Tilsiter

Zubereitung

- Backofen auf 220° Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Tilsiter grob raffeln. 30 g Käse separieren. Schnittlauch fein schneiden.
- Mehl, Backpulver, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen. Kalte Butter würfeln und zum Mehl geben und zwischen den Händen verreiben, sodass feine Brösel entstehen.
- Schnittlauch und 170 g Tilsiter-Käse untermischen. Milch dazu geben und kurz zu einem groben Teig zusammen kneten.
- Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem 2 cm dicken Rechteck ausrollen. Von unten ein Drittel einklappen und von oben ein Drittel einklappen. Wieder ausrollen und ein weiteres Mal falten. Anschliessend auf 3 cm Dicke ausrollen und mit runden Förmchen (4 cm) ausstechen oder in Quadrate schneiden.
- Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, mit Milch bestreichen und restlichen Käse darüber verteilen.
- Circa 15 Minuten backen bis sie goldgelb sind. Herausnehmen und auf dem Kuchengitter etwas abkühlen lassen.

Tipp

Alle Zutaten müssen kalt sein, ansonsten verlaufen die Scones. Wird der Teig zu warm, einfach die Scones nochmals für ein paar Minuten in den Kühlschrank stellen.

Zutaten

300 g	Weissmehl
15 g	Backpulver
70 g	Butter, kalt
200 g	Tilsiter Grün, mild
185 g	Milch
½ TL	schwarzer Pfeffer, gemahlen
⅓ TL	Meersalz, gemahlen
15 g	Schnittlauch, frisch
2 EL	Milch