

Kräuterscones

Für ca. 12 Scones

Frischer Rosmarin, Thymian und Oregano

50 g Parmesan

500 g Dinkelvollkornmehl

1 Päckchen Backpulver

250g Quark

140 g weiche Butter

½ TL Salz

Pfeffer

2 Eier

Mehl zum Ausrollen

1 Eigelb zum Bestreichen

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Kräuter waschen, trockentupfen und fein hacken.

Den Parmesan reiben.

Die Kräuter und den Käse mit Mehl und Backpulver vermengen und mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verkneten.

Den Teig auf etwas Mehl ca. 2,5 cm dick ausrollen. Kreise im Durchmesser von 7 cm ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Das Eigelb mit etwas Wasserverquirlen und die Scones damit bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 20 Minuten backen.

Das Rezept für die rechts abgebildete Thunfischmousse finden Sie ebenfalls auf unserer Webseite

