Scones

mit Wellness-Schinken

Was du dazu benötigst

80g Wellness-Schinken
250g Mehl, glatt
2 TL Backpulver
½ TL Natron
1 TL Salz
80g Bergkäse, gerieben
40g Pistazien, geröstet und ungesalzen
½ Paprika, rot
60g Butter, kalt
150ml Buttermilch
(plus etwas mehr zum Bestreichen)
Etwas Pfeffer

Zubereitung

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Mehl, Backpulver, Natron, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel gut vermengen.

Wellness-Schinken und Paprika fein würfelig schneiden und Pistazien grob hacken.

Geriebenen Käse, Schinkenwürfel, Paprikawürfel und gehackte Pistazien unter das Mehl mischen.

Butter in grobe Würfel schneiden und zugeben. Mit den Fingern oder einem Teigmischer rasch einarbeiten, bis die Mischung leicht bröselig ist.

Buttermilch zugeben und alles zu einem weichen Teig kneten.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2,5 cm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher oder einem Glas Scones ausstechen, auf das Blech setzen und mit etwas Buttermilch bestreichen.

Im Backrohr ca. 15 – 18 Minuten goldbraun backen. Kurz abkühlen lassen und lauwarm genießen.

Tipp

Noch warm mit etwas Frischkäse oder einem pikanten Aufstrich servieren.

Portionen

13 Portionen

Dauer

60 Minuten
Vorbereitungszeit: 45 Minuten
Kochzeit: 15 Minuten

Level

Einfach