Seit 1880
Heinrichsthaler
KÖNIGLICHE KÄSESPEZIALITÄTEN

Englische Käse-Scones

Snacks & Partyhits | Dessert

ZUTATEN

250 g Mehl,
1 Prise Salz,
1 TL Backpulver,
2 TL Senf,
1 Prise Cayennepfeffer,
70 g Butter,
150 g Heinrichsthaler Reibekäse Cheddar oder Gouda,
150 ml Milch

ZUBEREITUNG

ca. 25 min

ZUBEREITUNG

Zuerst den Backoffen auf 220° C vorheizen. Anschließend die Butter in einem Topf leicht anschmelzen und dann mit der Milch, dem Senf, Salz und Cayennepfeffer vermischen, bis eine schaumige Masse entsteht.

Jetzt peu à peu den Reibekäse einrühren. Das Mehl in einer zweiten Schüssel mit dem Backpulver vermischen und in das Käse-Buttergemisch einarbeiten. Aus dem Teig nun kleine Brötchen formen, die auf einem mit Backpapier belegten Blech platziert werden. Jetzt nur noch etwas Käse als Topping über die geformten Scones streuen und dann kommt das Blech für 15-20 Minuten in den Ofen, bis die Brötchen goldgelb gebacken sind. Den Käse kann man Bedarf auch erst später hinzufügen und nur kurz im Ofen erwärmen.

Guten Hunger!

Guten appetit!

Weitere köstliche Rezepte & Anregungen findet ihr hier: heinrichsthaler.de/kochecke/