



GEBACKENE DINKEL-KRÄUTER-SCONES



QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Teig bleibt länger saftig und geschmeidig
- Füllungen werden fester und stabiler



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN TEIG

250 g

1 Zucker

1 Pkg. Trockenhefe

80 g Butter, geschmolzen

300 g Dinkelvollkornmehl

0.5 Pkg. Backpulver

Prise(n) Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g

80 g Zwiebel(n), klein gewürfelt

40 g Butter

2 EL Peterli, frisch

125 g Hüttenkäse 20 % Fett

1 Ei(er)

3 EL Kartoffelstockflocken

40 g Meerrettich, gerieben

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Muskatnuss, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig: QimiQ Saucenbasis mit Zucker und Germ glatt rühren. Geschmolzene Butter dazumischen.
2. Dinkelvollkornmehl und Backpulver vermengen, durch ein Haarsieb sieben und mit dem Salz in einen Rührkessel geben.
3. QimiQ Mischung dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort (am besten im Backofen bei 50 °C) ca. 40 Minuten gehen lassen.
4. Für die Füllung: Zwiebel in Butter anschwitzen. Petersilie dazugeben und alles unter die QimiQ Mischung rühren.
5. Hüttenkäse, Ei, Kartoffelflocken, Kren und Gewürze dazumischen und die Masse etwas auskühlen lassen.
6. Teig ca. 1/2 cm hoch ausrollen und in 6 x 6 cm grosse Quadrate schneiden.
7. Etwas Füllung in der Mitte der Quadrate setzen und diagonal zusammenklappen. Die Ränder gut andrücken.
8. Scones auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft) ca. 20 Minuten backen.