



# 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

<b>250 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>1 Pkg. [packerl]</b>	Trockenhefe
<b>1 TL</b>	Kristallzucker
<b>300 g</b>	Dinkelvollkornmehl
<b>0.5 Pkg.</b>	Backpulver
<b>Prise(n)</b>	Salz
<b>80 g</b>	Butter, flüssig

### FÜR DIE FÜLLUNG

<b>80 g</b>	Zwiebel(n), klein gewürfelt
<b>40 g</b>	Butter
<b>2 EL</b>	Peterli, frisch
<b>250 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>125 g</b>	Hüttenkäse 20 % Fett
<b>1</b>	Ei(er)
<b>3 EL</b>	Kartoffelstockflocken
<b>40 g</b>	Meerrettich, gerieben
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Muskatnuss, gemahlen

## ZUBEREITUNG

1. Für den Teig: QimiQ glatt rühren. Zucker und Germ dazumischen.
2. Dinkelvollkornmehl und Backpulver zusammen mischen und durch ein Haarsieb sieben. Salz dazugeben.
3. Geschmolzene Butter in die QimiQ Mischung rühren. Mehlmischung 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 und etwas auskühlen lassen.
5. QimiQ glatt rühren. Zwiebel, Petersilie, Hüttenkäse, Ei, Kartoffelflocken, Kren und Gewürze dazumischen und abschmecken.
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.