



# PIKANTE SCONES

## QimiQ AVANTAGES

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Teig bleibt länger saftig und geschmeidig



15



## INGRÉDIENTS POUR 660 G

<b>180 g</b>	
<b>30 g</b>	Oignon(s), coupé en petits dés
<b>50 g</b>	Beinschinken, coupé en petits dés
<b>5 g</b>	
<b>250 g</b>	Farine
<b>5 g</b>	Levure chimique
<b>3 g</b>	Sel
	Poivre de Cayenne, moulues
<b>2 g</b>	Senfpulver
<b>55 g</b>	Beurre
<b>20 g</b>	Ciboulette
<b>60 g</b>	Cheddar, râpée
	Sbrinz, râpée

## PRÉPARATION

1. Schinken und Zwiebel mit etwas Butter anschwitzen, auskühlen lassen.
2. Hefe in einem Teil der QimiQ Saucenbasis lösen.
3. Mehl, Backpulver, Salz, Pfeffer und Senfpulver mischen und zusammen mit Butter, QimiQ Saucenbasis, Cheddar, Schinken-Zwiebel-Mischung und Hefemix zu einem Teig verkneten.
4. Teig 3 cm dick ausrollen und mit einem runden Ausstecher ausstechen oder Dreiecke schneiden.
5. Auf das Backblech legen und mit Ei-Milch-Mix bestreichen, mit Parmesan bestreuen.
6. Auf mittlerer Stufe bei 170°C backen ca. 17 Minuten backen.