



# PIKANTE SCONES

## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 660 G

<b>180 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>30 g</b>	Zwiebel(n), klein gewürfelt
<b>50 g</b>	Beinschinken, klein gewürfelt
<b>5 g</b>	Frischer Germ
<b>250 g</b>	Mehl
<b>5 g</b>	Backpulver
<b>3 g</b>	Salz
	Cayennepfeffer, gemahlen
<b>2 g</b>	Senfpulver
<b>55 g</b>	Butter
<b>20 g</b>	Schnittlauch
<b>60 g</b>	Cheddar, gerieben
	Parmesan, gerieben

## ZUBEREITUNG

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.