



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	QimiQ Classic, ungekühlt
1 Pkg. [packerl]	Trockenhefe
1 TL	Kristallzucker
300 g	Dinkelvollkornmehl
0.5 Pkg.	Backpulver
Prise(n)	Salz
80 g	Butter, flüssig

FÜR DIE FÜLLUNG

80 g	Zwiebel(n), klein gewürfelt
40 g	Butter
2 EL	Petersilie, frisch
250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
125 g	Hüttenkäse 20 % Fett
1	Ei(er)
3 EL	Kartoffelpüreeflocken
40 g	Kren, gerieben
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Muskatnuss, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig: Ungekühltes QimiQ Classic 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. Ungekühltes QimiQ Classic 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.