



# GEBACKENE DINKEL-KRÄUTER-SCONES



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DEN TEIG

**500 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**14 g** Trockenhefe

**10 g** Zucker

**600 g** Dinkelvollkornmehl

**15 g** Backpulver

**1 Prise(n)** Salz

**160 g** Butter, geschmolzen

### FÜR DIE FÜLLUNG

**500 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**160 g** Zwiebel(n), klein gewürfelt

**80 g** Butter

**20 g** Petersilie, frisch

**250 g** Hüttenkäse 20 % Fett

**2** Ei(er)

**30 g** Kartoffelpüreeflocken

**80 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 die 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.