



PIKANTE SCONES

QimiQ BENEFITS

- Full taste with less fat content
- Pastry remains juicy and smooth



15



easy

INGREDIENTS FOR 660 G

180 g QimiQ Sauce Base

30 g Onion(s), finely diced

50 g Ham, finely diced

5 g Fresh yeast

250 g AP Flour

5 g Baking powder

3 g Salt

Cayenne pepper, ground

2 g Mustard powder

55 g Butter

20 g Chives

60 g Cheddar cheese, grated

Parmesan, grated

METHOD

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.