

Alpkäse-Scones



Zutaten für 6 - 8 Scones

- 375 g Mehl
- 1 Briefchen Backpulver
- 1 Teelöffel Salz
- Etwas Cayennepfeffer
- 60 g kalte Butter
- 150 g Alpkäse, gerieben
- Ca. 250 ml kalte Milch

Zubereitung

Den Ofen auf 220 C vorheizen.

In einer grossen Schüssel Mehl, Backpulver, Salz und Cayennepfeffer gut mischen.

Die Butter in kleine Stücke schneiden und zum Mehl geben. Zwischen den Fingern bröselig reiben. Den geriebenen Alpkäse und die Milch zufügen, dabei von beidem ein wenig zurückbehalten. Mit einer Holzgabel zu einem Teig zusammenfügen. Nicht kneten.

Den Teig auf etwas Mehl ca. 2 cm dick auswallen. Rondellen von ca. 8 cm Durchmesser ausstechen.

Die Scones auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit etwas Milch bestreichen und mit dem restlichen Alpkäse bestreuen.

Im Ofen für ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Geniessen Sie die Alpkäse-Scones noch lauwarm mit etwas Butter. Sie passen auch hervorragend zu einer Suppe oder zu einem Salat.