Scones mit Cheddar-Käse



Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **15 min.**
Backzeit : **12-15 min.**

Zutaten

Für 8 - 12 scones

- 680g Mehl
- 170g Butter
- 360g geriebener Cheddar-Käse (285g für den Teig + 75g zum Überbacken).
- 340g Milch
- Salz und Pfeffer
- Chutney Geschmacksrichtung nach Wahl (optional)

Zubereitungschritte

1. Den Backofen auf 220°C vorheizen und ein Backblech leicht einfetten.
2. Mehl und Salz mischen, dann die Butter und den geriebenen Cheddar-Käse unterrühren. Anschließend die Milch zugießen, um einen geschmeidigen Teig zu formen.
3. Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und ganz leicht kneten.
4. Den Teig zu einem 2 cm dicken Kreis ausrollen.

5. Mit einem etwa 5 cm großen Ausstecher runde Formen ausstechen und auf das Backblech legen.
6. Den restlichen Teig leicht kneten und weitere Scones ausstechen, um den Teig vollständig zu verwenden.
7. Die Oberseite der Scones mit etwas Milch bestreichen und mit geriebenem Cheddar-Käse bestreuen.
8. Im Ofen 12-15 Minuten backen, bis die Scones schön aufgegangen und goldbraun sind.
9. Auf einem Gitter abkühlen lassen. Großzügig mit Butter und einem guten Löffel Chutney (optional) bestreichen.