

Scones aus Einkorn mit Käse und Kräuter

Zutaten für 64 Mini Scones

360g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
7g	Salz
12g	Weinsteinbackpulver
120g	Butter, kalt in kleinen Stücken
170g	Käse gerieben, Emmentaler oder Pizzakäse
60g	Schnittlauch, fein geschnitten
3	Eier (Größe M)
120g	Saure Sahne
1 EL	Senf



Zubereitung

- In einer Schüssel das Einkorn Vollkornmehl, Salz und Weinsteinbackpulver vermischen.
- Die kalte Butter hinzufügen und mit der Küchenmaschine rasch zu einer krümeligen Masse verarbeiten, wobei noch sichtbare Butterstücke bleiben sollen.
- Den geriebenen Emmentaler und den fein geschnittenen Schnittlauch unter die Mehlmischung geben.
- In einer separaten Schüssel die Eier, saure Sahne und Senf verrühren und dann zur Mehlmischung geben. Alles kurz zu einem Teig verkneten.
- Den Teig in **4** gleich große Teile teilen und zu Kugeln formen. Diese auf ein Backblech legen und mit nassen Händen flach drücken (ca. 1,5 cm dick).
- Das Backblech abgedeckt für ca. **30-60 Minuten** ins Gefrierfach stellen. Dadurch lässt sich der Teig besser verarbeiten und die Scones laufen im Ofen nicht breit.
- Den Backofen auf **190°C** Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Aus den gekühlten Teigkreisen **je 16** kleine Kuchenstück schneiden und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Die Scones im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene für **20-25 Minuten** goldbraun backen.