

## Scones aus Einkorn mit Käse und Kräuter

### Zutaten für 64 Mini Scones

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