

BACON-CHEDDAR SCONES

ZUTATEN

Für 12 Stück

Alle Zutaten kalt:

- 55 g Butter
- 100 g Speck
- 100 g gereifter Cheddar (ersatzweise anderer würziger Käse)
- 1 leicht gehäufter EL Schnittlauch + mehr zum Bestreuen
- 250 g Mehl (glatt oder universal, W480)
- 1/2 gestr. TL Salz
- 1/2 Pkg. (Weinstein-) Backpulver
- 1 Ei (M)
- 120 ml Schlagobers



ZUBEREITUNG

1. Die Butter während des Vorbereitens der restlichen Zutaten in den Gefrierschrank legen, damit sie sehr kalt wird.
2. Den Speck in einer Pfanne anbraten, bis er knusprig ist. Wenn der Speck fett genug ist, muss man kein zusätzliches Öl zugeben. Auf Küchenpapier abtropfen und auskühlen lassen, anschließend klein würfeln. Der Speck wird später in die Teigmasse gerührt. Tipp: Wer die Scones vor dem Backen zusätzlich mit etwas Speck belegen möchte, gibt etwas rohen Speck vor dem Anbraten beiseite.
3. Den Käse grob reiben oder klein würfelig schneiden. Schnittlauch fein hacken. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Mehl, Salz und Backpulver in einer Schüssel vermengen. Die kalte Butter aus dem Gefrierschrank nehmen und mit einer groben Reibe direkt in die Mehlmischung reiben. Währenddessen die geriebene Butter immer wieder mit dem Mehl vermengen. Alternativ kann man die Butter auch in kleine Stücke schneiden und mit den Fingern in das Mehl einarbeiten.
5. Speck, Käse und Schnittlauch unter die Mehlmischung rühren. Zuvor etwas Käse zum Belegen beiseite geben.
6. Ei und Schlagobers verquirlen und zu den restlichen Zutaten geben. Die Flüssigkeit mit einem Löffel einarbeiten, dann ganz kurz kneten, bis ein Teig entsteht. Damit die Scones nicht zu fest werden, unbedingt kalte Zutaten verwenden und den Teig so wenig wie möglich kneten.

7. Den Teig in zwei Stücke teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu zwei Kreisen formen – mit den Händen oder einem Nudelholz. Für kleine, hohe Scones, die Kreise auf 15 cm Durchmesser ausrollen, für größere, flachere Scones auf 18 cm ausrollen.
8. Jeden Kreis in 6 Stücke schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit etwas Käse bestreuen und nach Belieben zusätzlich mit rohem Speck belegen.
1. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze hellgolden backen, rund 15 Minuten. Die Scones schmecken warm oder kalt, als Snack oder als Begleiter von Salaten und Suppen. Wer möchte, kann sie noch mit frischem Schnittlauch bestreuen. Sie lassen sich auch gut einfrieren. Gutes Gelingen! (Ursula Schersch)