



OSTER-BRUNCH MIT SELBSTGEBACKENEN SCONES BRÖTCHEN / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #1



- ANZEIGE -

Ein Frühstück an Ostern ist doch etwas Feines. Back dir gerne selbst diese Scones, welche aus der britischen Küche stammen. Scones sind mürbe, fein und passen sowohl zu herzhaften als auch süßen Gerichten. Die Scones könnt ihr somit ideal zu einem Brunch backen. Anders als bei Hefeteig müssen die Scones vor dem Backen auch nicht aufgehen und können somit direkt zubereitet und gebacken werden.



Zubereitungszeit
45 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 25

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor.

SCONES

Schneide die Butter in grobe Stücke und vermische nun alle trockenen Zutaten und die Butter grob miteinander – gib hierbei die Milch und das Eiweiß erst am Ende dazu und knete den Teig nicht zu lange, damit er schön kalt bleibt. Der Teig darf brüchig aussehen, sollte aber beim Ausrollen gut zusammenhalten.

Rolle den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 2,5-3 cm dick aus und stich Kreise mit einem Durchmesser von etwa 5 cm aus. Lege sie mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier oder Backfolie belegtes Blech. Aus der einfachen Teigmenge entstehen bei mir 25 Scones. Verrühre das Eigelb mit der Milch und bestreiche die Teige damit. Streue den Sesam darüber und backe die Scones im Ofen für etwa 20-25 Minuten, bis sie goldbraun sind. Nimm die Scones aus dem Ofen heraus, lasse sie kurz abkühlen.



Tipp: Du kannst Weizenmehl Typ 405 oder auch Dinkelmehl Typ 630 verwenden.

EI MIT SENFDRESSING

Koche die Eier in einem Topf mit Wasser, bis sie hart sind. Verrühre die restlichen Zutaten zu einem Dressing. Pelle die Eier, halbiere sie und serviere das Dressing dazu.

OSTERBRUNCH

Serviere die Scones nun zum Osterbuffet. Halbiere sie und belege sie mit Rinderschinken und Büffelmozzarella oder bestreiche sie mit Butter und Marmelade. Serviere die Scones alternativ pur angerichtet mit den weiteren Zutaten auf einer Servierplatte und jeder belegt sie nach Herzenslaune. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

BLITZ-TEIG FÜR DIE SCONES:

- 125 g** Butter (kalt)
- 450 g** Mehl
- 2 TL** Backpulver
- ½ TL** Salz
- 200 g** Milch (kalt)
- 1** Eiweiß

BESTREICHEN & BESTREUEN:

- 1** Eigelb
- 10 g** Milch
- 1 EL** Sesam (schwarz)
- 1 EL** Sesam (hell)

EI MIT SENFDRESSING:

- 4** Eier
- 1 EL** Senf
- 1 Pr.** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer
- 2 EL** Essig
- 4 EL** Sonnenblumenöl

WEITERE BRUNCH-ZUTATEN:

- 250 g** Büffelmozzarella
- 100 g** Frischkäse
- 250 g** Camembert
- 160 g** Rinderschinken
- 100 g** Marmelade (versch. Sorten)
- 50 g** Oliven

OSTER-BRUNCH MIT SELBSTGEBACKENEN SCONES BRÖTCHEN / BACKEN
MIT SALLY UND LIDL #1



- 100 g** Karotten (mit Grün)
- 1** Paprika (rot)
- 100 g** verschiedene Nüsse