

CHEDDAR-SCONES MIT LACHSCREME



Fingerfood – die weichen Scones ähneln von der Konsistenz einem Plundergebäck und sind hier herzhaft mit einer Lachscreme gefüllt. Ideal fürs kalte Buffet.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 50

ZUBEREITUNG TEIG

Reibe den Cheddarkäse grob. Schneide die Butter in Stücke. Vermenge alle Zutaten für die Scones miteinander und rühre die Milch erst zum Schluss kurz ein. Rolle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 cm dick aus und steche mit einem Ausstecher mit 4 cm Durchmesser Kreise aus und setze diese auf ein Backblech mit Backpapier. Knete den restlichen Teig immer wieder kurz zusammen und steche ihn aus bis der komplette Teig aufgebraucht ist.

Verquirl das Eigelb mit der Milch und bestreiche die Scones damit und bestreue sie mit Sesam. Backe die Scones im vorgeheizten Backofen bei 200 °C O/U für ca. 20-25 Min., bis sie goldgelb sind.

TEIG:

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

ZUBEREITUNG LACHSCREME

Bereite inzwischen die Lachscreme zu. Vermische dafür den Lachs mit dem Dill und püriere ihn fein. Füge den Frischkäse, Schmand und Pfeffer hinzu und mixe alles weiter.

ZUM BESTREICHEN UND BESTREUEN:

- ☐ **1** Eigelb
- ☐ **30 ml** Milch
- ☐ **50 g** Sesam

SCONES FERTIGSTELLEN

Schneide die abgekühlten Scones in der Mitte durch. Fülle die Lachscreme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle und befülle die Scones damit und setze die Deckel auf. Am besten isst man sie frisch. Die Scones können ungefüllt bis zum Verzehr aufbewahrt werden. Ungefüllt kann man sie auch gut einfrieren und bei Bedarf auftauen.

LACHSCREME:

- ☐ **225 g** geräucherter Lachs
- ☐ Dill
- ☐ **300 g** Frischkäse
- ☐ **100 g** Schmand
- ☐ Pfeffer

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!