

Käse-Kräuter-Scones mit Curry-Butter

Zutaten | 4 Portionen

Scones:

½ Bund	Glatte Petersilie
4 Stiele	Thymian
50 g	Bergkäse
250 g	Mehl
2 TL	Backpulver
1 Prise	Zucker
1 Prise	Salz
150 g	Crème fraîche
1	Eigelb
1 EL	Milch

Curry-Butter:

125 g	Butter
50 g	Kräuter-Schmelzkäse
2 TL	Currypulver
½ TL	Kurkuma
	Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit: 40 Min.

Zubereitung:

- Petersilie und Thymian waschen, trocken tupfen und fein hacken. Käse reiben.
- Mehl, Backpulver, Zucker und Salz mischen. Crème fraîche, Kräuter und Käse zur Mehlmischung geben und mit dem Knethacken zu einem Teig kneten.
- Den Teig zu einer Rolle mit ca. 6 cm. Durchmesser formen und fingerdicke Scheiben abschneiden. Die Scheiben zu kleinen Kugeln formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzten und mit der Handfläche leicht flach drücken.
- Milch und Eigelb verquirlen, die Brötchen damit bestreichen und im Backofen bei 200 °C ca. 20 Minuten backen.

- Für die Curry-Butter die weiche Butter, Schmelzkäse und Gewürze vermischen und zu den fertigen Käse-Brötchen reichen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 193,2 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
367 kcal	25,8 g	26,2 g	8,1 g	149 mg