

HERZHAFTE PARMESAN-OREGANO-SCONES (GASTBEITRAG V. TULPENTAG)

(für etwa 7 Scones)

Zutaten

- 200g Dinkelmehl
- 1,5 TL Backpulver
- 1 TL Salz
- 25g Parmesan
- 1 Handvoll frischen Oregano
- 60g kalte Margarine oder Butter
- 130ml kalte Milch
- 1 Eigelb zum Bestreichen



Zubereitung

1. Heizt den Backofen auf 210°C Umluft vor.
2. Vermengt das Mehl mit dem Backpulver, dem Salz und dem Parmesan. Gebt dann die Butter/Margarine und die Milch hinzu und verknetet alles mit Knethaken. Gegen Ende mischt den Oregano mit unter. Der Teig sollte schön geschmeidig, aber nicht klebrig sein.
3. Gebt den Teig auf ein Backblech mit Backpapier und drückt ihn mit den Handflächen etwa Kuchenteller groß und rund platt.
4. Schneidet ihn dann in etwa 7 gleichgroße Teile. Schneidet dabei nicht bis unten hindurch, sondern schneidet ihn nur etwa bis zur Mitte ein. So kann man die Scones nachher ganz leicht voneinander trennen. Ihr bekommt dann Dreiecke heraus.
5. Bestreicht die Scones mit dem Eigelb und gebt sie für 10-13 Minuten in den Ofen.

Die Scones schmecken warm oder abgekühlt sehr gut. Statt frischem Oregano könnt ihr auch andere Kräuter verwenden. Rosmarin stelle ich mir beispielsweise total lecker vor.