



SCONES MIT BASILIKUMFÜLLUNG

😊 mittel/schmackhaft

Ergibt 16 Stück

Zutaten:

350 gr Mehl
1 gestrichener TL Salz
35 gr Zucker
3 gehäufte TL Backpulver
100 gr Butter, kalt
150 gr griechisches Joghurt
Topping;
1 Eiweiss
20 gr Speckstreifen, klein geschnitten
Zum Füllen;
200 gr Philadelphia, aufgeschlagen
15 gr Basilikum, fein gehackt
etwas Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
etwas (geräucherter) Paprika
Ausserdem:
Backfolien
1 runder Ausstecher von 5 cm Ø



Zubereitung:

1. In eine Schüssel das Mehl, das Salz, den Zucker sowie das Joghurt geben.
2. Die Butter in Flocken begeben und zu einem geriebenen Teig verarbeiten.
3. Nun den Teig zwischen 2 Backfolien ca. 2,5 cm hoch auswallen, mit dem Ausstecher, Rondellen ausstechen und auf ein mit Backfolie belegtes Blech geben.
4. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
5. Die Scones mit Eiweiss bestreichen und den Speck darüber verteilen. Backen:180 Grad/20 min.
6. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten, dazu der aufgeschlagene Philadelphia mit dem Basilikum vermischen und alles abschmecken.
7. Wenn die Scones kalt sind, diese halbieren und mit der Füllung bestreichen. Deckel aufsetzen und servieren.

Eine englische Spezialität, die ich nach meinem Gusto umgesetzt habe. Frisch geniessen!

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Helinda K.

Eat, letters and deco

