

Scones mit Dill

Dill - nicht nur mit Fisch sommerfrisch

Zutaten für 4 Personen

- 1 Bd. Frischer Dill ODER 3 EL getrocknete Dillspitzen
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 7 EL Sahne
- 50 g Butter
- 175 g Mehl (zusätzlich etwas zum Ausrollen des Teiges)
- 1,5 TL Backpulver
- 1 Pr. Salz



Zubereitung

Mehl, Backpulver und Salz vermengen. Die kalten Butterstückchen, das ganze Ei, 6 EL Sahne sowie den gehackten oder getrockneten Dill unter die Mehlmischung kneten.

Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 2,5cm dick ausrollen und mit einem Schnapsglas Kreise ausstechen (ca. 18 Stück).

1 EL Sahne mit dem Eigelb verrühren.

Die Scones auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und mit der Eigelb-Sahnemischung bestreichen.

Bei 200 Grad im vorgeheizten Backofen 10-12 Minuten backen.

Serviervorschlag

Nach dem Abkühlen Scones durchschneiden und wahlweise mit geräuchertem Fisch und/oder Frischkäse mit Meerrettich anrichten.

Arbeitszeit (ohne Wartezeit): ca. 30 Min.