

BASILIKUM- BUTTERMILCH- SCONES

 CA. 40 MINUTEN

 12 STÜCK

ZUBEREITUNG

Mehle, Backpulver, 1 Prise Salz und Zucker in einer Rührschüssel mischen. Butter und Buttermilch zugeben. Alles mit den Knethaken des Rührgeräts oder einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und flachdrücken, rund (ca. 24 cm Ø) ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Teig mit einem scharfen Messer in 12 gleichgroße Kuchenstücke schneiden. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 180 °C) 20–25 Minuten backen.

Inzwischen Basilikum waschen und Blättchen von den Stielen zupfen. Basilikum, bis auf etwas zum Garnieren, Nüsse, Parmesan, Olivenöl und Frischkäse in einem Universalzerkleinerer zu einer Pestocreme pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Scones aus dem Ofen nehmen, nochmals einschneiden und mit Pestocreme anrichten. Mit Basilikum garnieren und evtl. Tomatenscheiben servieren.

ZUTATEN

150 g Dinkel-Vollkornmehl
300 g Dinkelmehl
2 gehäufte TL Backpulver
Salz
1 EL Puderzucker
70 g kalte Butter
300 ml Buttermilch
1 Bund Basilikum
100 g Haselnüsse
100 g geriebener Parmesan
300 ml Olivenöl
200 g Doppelrahmfrischkäse
Pfeffer
evtl. Strauchtomatenscheiben zum Servieren
Mehl für die Arbeitsfläche
Backpapier