



Cheddar - Scones mit Lachsrosen und Gurken - Dill - Schmand

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Very britisch, aber herzhaft lecker mit Gurken Schmand und Lachsrosen

Zutaten

- Für die Scones:
- 175 g Mehl, gesiebt
- 1,5 Tl Backpulver
- 0,5 Tl englisches Senfpulver (Colmans) oder Senf
- Etwas Cayennepfeffer, Salz
- 75 g Cheddar - Käse, grob geraspelt oder ein anderer abgelagert, würziger Bergkäse
- 2 El Schnittlauch in Röllchen
- 25 g kalte Butter
- 1 ganzes Ei
- 5 El Milch
- 250 g Räucher- oder Gravad Lachs, dünn geschnitten
- Für den Gurken - Dill - Schmand:
- 1 kleiner, säuerlicher Apfel, geschält, entkernt in Streifen
- 1 Salatgurke, geschält, entkernt in Streifen
- ½ Bund Dill, gehackt
- 200 g Schmand
- 2 El grober Senf
- 1 El Zitronensaft
- 2 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Scones:

Schritt2

Das gesiebte Mehl mit dem Backpulver, Senfpulver, Cayenne und einer guten Prise Salz mischen. Das Ei und 3 El Milch verquirlen, dazu geben und zu einem „krümeligen“ Teig verkneten.

Schritt3

Den geriebenen Käse und die Schnittlauchröllchen untermischen, etwas ruhen lassen.

Schritt4

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2, 5 cm dick ausrollen und mit einem Ausstecher, ersatzweise Wasserglas, Plätzchen mit ca. 5 cm Durchmesser ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegte Blech legen und mit Milch einstreichen.

Schritt5

Bei 190° C Umluft in der mittleren schiene 20 min. backen.

Schritt6

Der Gurken Schmand:

Schritt7

Die Gurken - und Apfelstreifen mit dem Schmand, Olivenöl, Senf und dem frischen Dill mischen, salzen und pfeffern und mit Zitronensaft abschmecken.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Auf einem Vorspeisenteller zunächst 2 El von den frischen Gurken - Schmand geben.

Schritt10

P. P. 2 Scheiben Lachs zur Rose drehen und auf den Schmand setzen, mit einem Dillsträußchen garnieren. Die Scones lauwarm dazu anrichten.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** dill, dillgurken, lachs, lachsrosen, scones

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/cheddar-scones-mit-lachsrosen-und-gurken-dill-schmand/>