



Herzhafte Käse - Kräuterplätzchen (Scones)

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Als Fingerfood oder einfach nur zum Knabbern

Zutaten

- Für die Käse - Kräuterplätzchen:
- 150 g Mehl, gesiebt
- 2 Tl Backpulver
- 1/2 Bund glatte Petersilie, gehackt
- 4 Stiele Thymian, gehackt
- 50 g Gruyère - oder einer anderer Bergkäse
- 150 g Crème fraîche
- 4 El Schmand
- 1 Eigelb mit 1- 2 El Milch verklappert
- 1 Prise Zucker, Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Das gesiebte Mehl mit Backpulver, Zucker und 1 Prise Salz mischen.

Schritt2

Crème fraîche, Schmand, Kräuter und Käse dazu geben.

Schritt3

Intensiv mit den Knethaken des Küchenmixers verarbeiten, bis sich alles gut verbunden hat.

Schritt4

Die Masse etwas ausruhen lassen und anschließend ca.1cm dick, auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.

Schritt5

Beliebig große Plätzchen ausstechen, bis der Teig aufgebraucht ist. Mit kleinem Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen,

Schritt6

Mit der Ei - Milchmischung gleichmäßig bestreichen.

Schritt7

Bei 180° C für ca. 15 min. auf die mittlere Schiene des Backofens geben.

Schritt8

Schritt9

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** scones, zum Knabbern

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herzhafte-kaese-kraeuterplaetzchen-scones/>