



Mini-Walnuss-Scones



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Eiweiß: 2,7 g Fett: 9,3 g
Kohlenhydrate: 8,4 g

Zubereitung:

1. Mehl, gehackte Walnüsse und Backpulver in eine große Schüssel geben und miteinander vermengen. Butter hinzugeben und alles mit dem Knethaken des Handrührgerätes verkneten bis der Teig eine streuselähnliche Konsistenz hat.
2. Von der Milch 2 Esslöffel abnehmen und beiseite stellen. Die restliche Milch zum Teig geben und untermengen. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen kneten bis ein glatter Teig entsteht.
3. Teig ausrollen oder von Hand flach drücken (2 cm dick) und mit einem runden Ausstecher oder einem bemehlten Teigrädchen Kreise von 4 cm Durchmesser ausschneiden.
4. Die Teigkreise auf ein ungefettetes Backblech geben, mit der übrigen Milch bestreichen, eine Walnusshälfte draufsetzen und diese leicht andrücken.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad für ca. 10-12 Minuten backen, bis die Küchlein goldbraun sind.

Tipp: Die Küchlein lassen sich hervorragend füllen z.B. mit Schinken, Roast Beef oder geräuchertem Lachs.

Variationen

Pikante Biscuits: 1/2 Teelöffel getrockneter Oregano, 1/2 Teelöffel getrocknetes Basilikum oder Rosmarin zum Mehl geben. 7cm große Kreise ausstechen. 12-14 Minuten backen. Ergibt 10 Stück

Süße Küchlein: 1 Esslöffel Zucker zum Mehl geben. Nachdem die Butter untergearbeitet wurde, 100 g Rosinen hinzufügen. Nach Belieben 1 Esslöffel abgeriebene Orangen- oder Zitronenschale begeben. Die Küchlein vor dem Backen mit Kristallzucker bestreuen. 7cm große Kreise ausstechen. 12-14 Minuten backen. Ergibt 10 Stück

Zutaten für 24 Portionen :

240 g Mehl
90 g kalifornische Walnüsse, fein gehackt
4 TL Backpulver
115 g Butter
175 ml Milch
24 Walnusshälften