



# 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/>