

Verdächtige Thymian-Scones

Für 24 Stück / Zubereitungszeit ca.30 Min.

Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

*Mehl 250 g
Natron 1 TL
Weinstein-Backpulver 1 TL
Zucker 1/2 TL
Salz 1 TL
Thymianblättchen mehrere
Butter 40 g
Buttermilch 150 ml*

und

vermengen.

in kleinen Stückchen zufügen und unterkneten.

untermischen bis ein glatter Teig entsteht.

Teig 3 cm dick ausrollen und mit einem kleinen Glas Kreise ausstechen. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit

Milch etwas

bestreichen. Im vorgeheizten Backofen auf unterster Schiene ca. 12 Minuten backen.

Warm oder kalt servieren.

*Butter, weich 125 g
Parmesan 20 g
Zitronenabrieb 1 EL
Butterbrotpapier*

*Dazu passt **Parmesan-Zitronen-Butter***

mit frisch geriebenem

und

vermengen, zu einer Rolle formen und in kaltstellen.

Der ideale Begleiter

[Schmidt Riesling Sekt brut](#)

