



## KÄSE „SCONES“

200 g Mehl  
½ Packchen Backpulver  
1 Prise Salz  
30 g Butter  
150 g geriebener Käse  
Etwas Milch

Gesiebter Mehl, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel miteinander vermengen. Butter mit den Fingern in den Mehl einreiben bis feine Krümmel entstehen. Mit dem Milch gut vermischen, um einen festen Teig zu erzielen. Flach ausdrücken und mit einem Cutter ausstechen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, mit etwas Milch bepinseln und im Ofen bei 220°C etwa 10 Minuten lang goldgelb backen. Halbiert und mit Butter bestrichen servieren.

