

# Pikante Scones

Dezember ist ein süßer Monat. Da dürfen die Scones zum Ausgleich auch mal pikant sein. Scones sind schnell gemacht und schmecken noch lauwarm am besten.

## Zutaten

450 g Mehl  
1 Beutel Backpulver  
3 TL Salz  
100 g Butter  
3 dl Milch

70 g Baumnüsse (Walnüsse)  
150 g Cheddarkäse gerieben  
50 g entkernte Oliven  
150 g Speckwürfel  
1 MS Piment  
Milch zum Bestreichen

## Zubereitung

Umluftbackofen auf 200 Grad aufheizen. Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben. Die Butter in kleine Stücke schneiden und diese zwischen den Handflächen mit dem Mehl verreiben, bis eine feinbröselige Masse entsteht.

Zusammen mit der Milch füge ich von Hand den Teig zusammen. Mit einer Messerspitze Piment würzen.

Speckwürfel anbraten, Nüsse grob hacken und Oliven vierteln. Oliven, Speckwürfel, Cheddar und Nüsse in den Teig einarbeiten.



Der Teig wird rund 2.5 cm dick ohne Mehlzugabe ausgewallt. Mit einem Glas mit einem Durchmesser von etwa 5 bis 6 cm Durchmesser Rondellen ausstechen, auf das mit Backpapier belegte Blech legen und mit Milch bepinseln.

Sie werden rund 15 Min. in der Mitte des Ofens gebacken. Scones herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen lassen, lauwarm oder kalt servieren.

Während man die süßen, klassischen Scones, die man halbiert, mit Salzbutter bestreicht, Erdbeermarmelade draufgibt und mit einem Klatsch Schlagrahm, Clotted Cream, toppt, kommen auf die halbierten, pikanten Scones etwas Philadelphia und Bündnerfleisch, Parmaschinken oder Lachs.

Variante für Vegetarier: Speckwürfel durch gedörrte Tomaten ersetzen und mit Frischkäse und rezenten Käsescheiben oder Gurkenscheiben belegen.

[Link zum Blogbeitrag](#)