

ZUTATEN

SCONES:

350g Mehl
Prise Zucker
1EL Backpulver
2TL Salz
3TL getr. Oregano
120g Butter
70g Salami
1/2 rote Paprika
70g geriebener Cheddar
100g geriebener Mozzarella
200ml Milch
1 Eigelb

TOMATENSAUCE:

200ml passierte Tomaten
Prise Zucker
1/2TL getr. Oregano
1/2TL getr. Basilikum
1/2TL getr. Majoran
1/2TL Knoblauchsatz

PIZZA SCONES

1. Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Für die Scones Mehl mit Zucker, Backpulver, Salz und Oregano vermischen. Anschließend weiche Butter zugeben und alles mit den Händen vermischen. Tipp: Handschuhe anziehen und Mehl-Butter-Gemisch zwischen den Händen reiben. So entsteht die gewünschte "Paniermehl" Konsistenz
3. Klein geschnittene Salami und gewürfelte Paprika, sowie geriebenen Cheddar und 50g des Mozzarellas zugeben und alles gut verrühren. Abschließend Milch hinzugeben und alles kurz zu einem homogenen Teig kneten
4. Teig mit bemehlten Händen zu einem großen Fladen formen und diesen in eine runde und mit Backpapier ausgelegte Backform setzen. Fladen in 6 Stücke schneiden und die einzelnen Teile etwas voneinander trennen. Ei trennen, das Eigelb verquirlen und dieses anschließend dünn auf die Scones streichen. Mit restlichem Mozzarella bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 18-20 Minuten goldbraun backen
5. Für die Sauce passierte Tomaten mit restlichen Zutaten vermischen und zu den Pizza Scones reichen

REZEPT FÜR: 6 STÜCK
DAUER: 0 STUNDEN 30 MINUTEN



NOTIZEN