MARLEY SPOON



Scones mit Lauchzwiebeln und Feta

an herzhaftem Crème-fraîche-Dip

30-40min 4 Portionen

It's tea time! Was in Großbritannien traditionell in süßer Form mit Marmelade und Streichrahm zum nachmittäglichen Tee serviert wird, kommt heute im herzhaften Gewand mit würzigen Lauchzwiebeln und cremigem Feta auf deinen Teller. Wenn du dazu noch einen frischen Knoblauch-Dip servierst, sind wir bei der australischen Tea Time angelangt. Dort bezeichnet man die Mahlzeit am Abend als „tea“ und nicht als „dinner“. Amusing!

Was du von uns bekommst

- 300g Weizenmehl [2]
- 4 Lauchzwiebeln
- 1 Pck. Backpulver
- 200g Feta [3]
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Becher Crème fraîche [3]

Was du zu Hause benötigst

- 2 Eier [1]
- 120ml Milch [3]
- 120g Butter [3]
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Messbecher
- Küchenwaage
- Küchenpinsel

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 828kcal, Fett 55.6g, Kohlenhydrate 58.1g, Eiweiß 23.3g



1. Lauchzwiebeln schneiden

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. **2EL Mehl** zum Bestäuben beiseitestellen. Die **Lauchzwiebeln** fein würfeln.



2. Teig vorbereiten

120g kalte Butter in ca. 1cm große Würfel schneiden. Das **übrige Mehl** mit dem **Backpulver** und je ½TL Salz und etwas Pfeffer vermischen. Die Butterwürfel mit zwei Gabeln unter die **Mehlmischung** kneten, bis von der Butter nur noch erbsengroße Stücke zu sehen sind. **Tipp:** Beim Kneten darauf achten, dass die Butter nicht zu weich wird und den **Teig** ggf. zwischendurch kalt stellen.



3. Teig verfeinern

Den **Feta** in kleine Würfel schneiden und mit den **Lauchzwiebeln** gleichmäßig unter die Mehlmischung heben. 2 kalte Eier mit 120ml kalter Milch verschlagen. 2–3EL davon abnehmen und beiseitestellen, den Rest mit der **Mehlmischung** verkneten, bis nur noch wenig **Mehl** trocken ist. **Tipp:** Den **Teig** nicht zu stark kneten, sonst wird er zu fest.



4. Teig formen

Die Arbeitsfläche mit **2EL Mehl** bestäuben, den **Teig** darauf geben, halbieren und **beide Hälften** mit den Händen zu je einer **runden Scheibe** von ca. 20cm Durchmesser formen. Die **Teigscheiben** abgedeckt mind. 10Min. ins Tiefkühlfach geben, dann auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen jeweils in **Viertel** schneiden und die entstandenen **Dreiecke** etwas auseinanderrücken.



5. Scones backen

Die **Scones** mit der restlichen Ei-Milch-Mischung bestreichen und in 15–18Min. goldbraun backen, dabei die Bleche nach der Hälfte der Backzeit einmal drehen und tauschen.



6. Dip zubereiten

Den **Knoblauch** schälen, fein würfeln und mit der **Crème fraîche** verrühren. Den **Dip** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Scones** mit dem **Dip** anrichten und servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**