

Herzhaft mediterrane Scones mit Rosmarin, Chili und Paprika



Neuli

ch wollte ich mal selbst Joghurt machen und setzte Ziegenmilch mit Joghurtferment an. Leider dickte das Ganze nicht wirklich viel an, sodass es von der Konsistenz her eher Dickmilch oder saure Sahne wurde. Was also tun mit dem verunglückten „Joghurt“?

Da fielen mir Scones ein, die ja normalerweise mit Buttermilch gebacken werden und dachte mir, Ziegen“buttermilch“ passt doch wunderbar zu einer herzhaften Variante!

So entstanden diese mediterranen Scones, in die ich gleich noch den Rest Aquafaba von den [veganen Tonka-“Butter“keksen](#) gab, da ich kein Ei da hatte. Das funktionierte genauso gut. Die Säure der Buttermilch ahmte ich mit einigen Tropfen

Apfelessig nach, da Natron ja Säure braucht, um zu arbeiten
und das Gebäck luftig zu machen.



Da ihr ja keinen verunglückten Joghurtansatz-Rest da habt,

habe ich euch die Mengen mit verdünntem Ziegenjoghurt oder mit Ziegenmilch plus Apfelessig aufgeschrieben.

Für 8 große Scones bzw. 1 Scone-Brotlaib:

500 g Mehl
3 TL Backpulver
1 TL Natron
1 $\frac{1}{2}$ TL Salz
1 TL Knoblauchpulver
Frisch gemahlener Pfeffer
1 TL Paprikapulver
1 große Prise Chiliflocken
1 TL Kräuter der Provence
1 TL Rosmarin
250 g kalte Butter, gewürfelt
100 g Ziegenjoghurt + 70 g Wasser (oder 170 g Ziegenmilch) +
einige Tropfen Apfelessig
4 EL Aquafaba (oder 1 Ei)

Mehl, Backpulver, Natron, Salz und alle Gewürze in einer Schüssel mischen.

Die Butterwürfel dazugeben und mit den Fingerspitzen zu einer sandig-streuseligen Mischung zerreiben. Dann die Ziegenjoghurt-Mischung hinzufügen und alles vermischen. Nur solange rühren, bis gerade so ein Teig entsteht! Der Teig muss nicht homogen sein, sondern sieht sehr krümelig und ungleichmäßig aus.

Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und zu einem runden Laib formen. Mit einem Messer kreuzweise vierteln, dann die Viertel noch einmal halbieren, sodass 8 Stücke entstehen. Mit etwas Milch oder einem Hauch Ziegenjoghurt bestreichen und mit frischen oder getrockneten Rosmarinnadeln bestreuen. Dann 20–25 Minuten backen, bis das Scone-Brot knusprig goldbraun und schön aufgegangen ist. Etwas abkühlen lassen und lauwarm oder auch kalt zum Beispiel zu einem Salat genießen. Sehr gut passen auch ein Chutney und

etwas Käse dazu. Aber auch pur lassen sich die Scones wunderbar vernaschen.

Alternativ kann man den Teig auch flach drücken und kleinere Scones schneiden oder Kreise ausstechen. Die Backzeit verringert sich dann vermutlich etwas (schätzungsweise 15-20 Minuten).



Ich bin ganz begeistert von diesen außen knusprig und innen super fluffigen Scones und freue mich schon auf einen bunten Salat und ein oder zwei Ecken zum Knuspern.

Habt ihr Appetit bekommen? Dann probiert es aus und berichtet mir gerne, wie ihr die herzhafteste Variante findet!

Habt ein fabelhaftes Wochenende und lasst es euch gut gehen!
Eure Judith