



## Scones mit Lachcreme und Kapern-Gremolata

### Zutaten für ca. 20 Scones:

80 g Butter  
2 EL Zucker  
200 ml Milch  
350 g Mehl  
½ Päckchen Backpulver  
1 Prise Salz  
1 Eigelb  
Sesam

### Topping:

125 g Stremellachs mit Pfeffer  
250 g Frischkäse  
10 Kapern  
1 Handvoll Petersilie  
Abrieb ½ Bio Zitrone

### Zubereitung:

Butter mit Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz mischen. Zucker und Milch unterrühren und solange kneten bis ein elastischer Teig entstanden ist.

Den Teig ca. 1,5 bis 2 cm dick ausrollen und mit einer runden Form oder einem Glas Kreise ausstechen.

Die Teigkreise auf ein Backblech geben. Backofen auf 180 °C vorheizen.

Das Ei verquirlen, die Scones damit bespinseln und mit Sesam bestreuen. Scones ca. 12-15 Minuten backen.

Frischkäse und Stremellachs in einem Mixer zu einer cremigen Masse verrühren.



Kapern und Petersilie fein hacken und mit Zitronenabrieb vermischen.

Scones aufschneiden und die Lachscreme auf die Unterseite geben (am besten mit einem Spritzbeutel). Etwas Kapern-Gremolata auf der Creme verteilen und den Deckel des Scones daraufsetzen.

© Alexandra Szonn

Flavoured with Love ([www.flavouredwithlove.com](http://www.flavouredwithlove.com))