



## Scones mit Lauchzwiebeln und Feta

an herzhaftem Crème-fraîche-Dip



30-40min



2 personen

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!

## Wat je van ons krijgt

- 2 bosuien
- 150g tarwebloem <sup>1</sup>
- 1 zakje bakpoeder
- 100g feta <sup>7</sup>
- 1 teen knoflook
- 1 kuipje crème fraîche <sup>7</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- ei <sup>3</sup>
- 60ml melk <sup>7</sup>
- 60g boter <sup>7</sup>
- peper en zout

## Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- maatbeker
- keukenweegschaal
- bakkwast

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 869kcal, vet 59.4g, koolhydraten 59.5g, eiwit 23.7g



### 1. Lauchzwiebeln schneiden

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Lauchzwiebeln** fein würfeln.



### 2. Teig vorbereiten

60g kalte Butter in ca. 1cm große Würfel schneiden. Das **Mehl** mit **1½TL Backpulver**, 1 kräftigen Prise 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 von Hand darauf achten, dass die Butter nicht zu weich wird und den **Teig** ggf. zwischendurch kühlen.



### 3. Teig verfeinern

Den **Feta** in kleine Würfel schneiden und mit den **Lauchzwiebeln** gleichmäßig unter die **Mehlmischung** heben. 1 kaltes Ei mit 60ml kalter Milch verschlagen. 2EL davon abnehmen und beiseitestellen, den Rest mit der **Mehlmischung** verkneten, bis nur noch wenig **Mehl** trocken ist.



### 4. Teig formen

Den **Teig** auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen zu einer **runden Scheibe** von ca. 20cm Durchmesser formen. Die **Teigscheibe** abgedeckt mindestens 10Min. ins Tiefkühlfach geben, dann auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 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 das Blech nach der Hälfte der Backzeit einmal drehen.



### 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.

Je kunt je in je online account afmelden voor geprinte recepten in je box. Vragen over de bereiding of over het recept? Jouw kookhotline: **030 - 808 04 52**

Bekijk de receptkaart online in je account op [www.marleyspoon.nl](http://www.marleyspoon.nl)    **#marleyspooning**