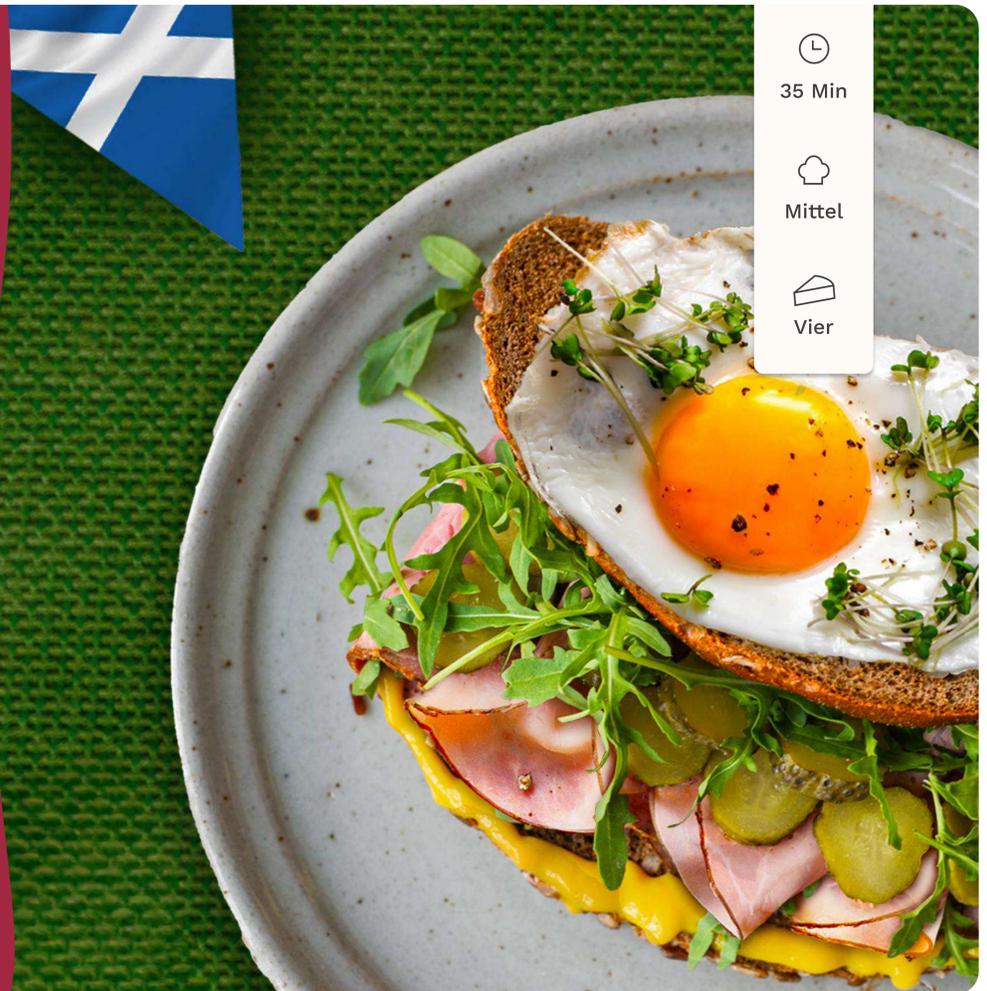


Scottish Sandwich mit Herta Grillschinken

Ein wahrer Hochgenuss aus den Highlands mit unserem saftigen Herta Grillschinken: Das Scottish Sandwich! Super als Snack beim Spiel Deutschland gegen Schottland, aber auch zu jedem anderen Anlass.



🕒 35 Min
🍴 Mittel
🏠 Vier

Zutaten

100 g Herta Grillschinken
1 EL Honig
80 g kalte Butter, gewürfelt
60 g geriebener Cheddar
180 ml Milch
1 Ei zum Bestreichen
Spiegeleier

GETREIDE & HÜLSENFRÜCHTE

240 g Weizenmehl

OBST & GEMÜSE

1/4 Tasse gehackte Frühlingszwiebeln
Spinat oder Rucola

GEWÜRZE

3/4 TL Salz Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
4 TL Backpulver
Vollkornsenf

Anleitung

1. SCHRITT

Ofen vorheizen: Den Ofen auf 230 Grad Celsius vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. SCHRITT

Teig vorbereiten: In einer großen Schüssel oder der Schüssel einer Küchenmaschine **Mehl, Backpulver, Honig** und **Salz** vermischen. Mit einem Teigmischer, einer Gabel oder dem Metallmesser der Küchenmaschine die **Butter** einarbeiten, bis die Mischung krümelig ist. **Geriebenen Käse, Frühlingszwiebeln** und **Milch** hinzufügen und nur so lange rühren, bis die trockenen Zutaten befeuchtet sind.

3. SCHRITT

Teig portionieren: Den Teig mit einem Löffel in 8 bis 12 Portionen auf das vorbereitete Backblech geben. Zwischen den Portionen circa 5 cm Abstand lassen. Mit dem verquirlten **Ei** bestreichen, mit **frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer** bestäuben und 12 bis 15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

4. SCHRITT

Servieren: Die Scones halbieren und mit **Herta Grillschinken, Spinat** oder **Rucola, Vollkornsenf** und **Spiegeleiern** servieren.

GUTEN APPETIT

Nährwerte pro Portion

Energie	337 kcal
Fett	20 g
Kohlenhydrate	32 g
Eiweiß	10 g