

# Rosmarin-Scones mit Tomaten-Creme

Schönes Mitbringsel zum Einzug/Umzug

etwa 8 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Teig:

250 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
1 gestr. TL Salz  
1 Pr. Zucker  
1 EL gehackter Rosmarin  
50 g weiche Butter  
150 ml Milch

### Tomaten-Creme:

etwa 50 g getrocknete Tomaten in Öl  
1 Be. Dr. Oetker Crème double  
1 geh. TL Tomatenmark  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig anschließend auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer etwa 16 cm langen Rolle formen. Etwa 8 gleich große Scheiben schneiden und rund formen. Diese mit der Schnittfläche nach oben auf das Backblech setzen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 15 Minuten**

Die Scones mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen.



③ Tomaten-Creme:

Tomaten abtropfen lassen und klein schneiden. Crème double und Tomatenmark in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) cremig schlagen. Tomaten unterrühren. Creme mit Salz, Pfeffer abschmecken und zu den Scones servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Füllen Sie ein selbstgemachtes Kräuter-Salz in ein hübsches verschließbares Gefäß und verschenken dieses mit den Scones zum Einzug.
- Die Scones sind einfriergeeignet.

