Oster-Brunch mit selbstgebackenen Brötchen

Zeit gesamt
1h 10min

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 10 Portionen

Butter	125 g
Weizenmehl, Type 405	450 g
Backpulver	2 TL
Salz	0.5 TL
Milch	210 ml
Eier	5 St.
Sesam, weiß	2 EL
Senf	1 EL
Pfeffer, schwarz	
Essig	2 EL
Sonnenblumenöl	4 EL
Büffelmozzarella	250 g
Frischkäse, natur	100 g
Camembert	250 g
Bresaola	160 g
Erdbeerkonfitüre	100 g
Oliven, schwarz	50 g
Karotten mit Grün	100 g
Paprika, rot	1 St.
Walnusskerne	100 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier, Nudelholz, Ausstecher

1. Blitz-Teig
Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor. Schneide die Butter in grobe Stücke und vermische nun alle trockenen Zutaten und die Butter grob miteinander – gib hierbei 200 ml Milch und 1 Eiweiß erst am Ende dazu und knete den Teig nicht zu lange, damit er schön kalt bleibt. Der Teig darf brüchig aussehen, sollte aber beim Ausrollen gut zusammenhalten. Rolle den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 2,5–3 cm dick aus und stich Kreise mit einem Durchmesser von etwa 5 cm aus. Lege sie mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier oder Backfolie belegtes Blech. Aus der einfachen Teigmenge entstehen bei mir 25 Scones.Verrühre 1 Eigelb mit 10 ml Milch und bestreiche die Teige damit. Streue den Sesam darüber und backe die Scones im Ofen für etwa 20–25 Minuten, bis sie goldbraun sind. Nimm die Scones aus dem Ofen heraus, lasse sie kurz abkühlen.

Tipp: Du kannst Weizenmehl Typ 405 oder auch Dinkelmehl Typ 630 verwenden.

2. Ei mit Senfdressing
Koche 4 Eier in einem Topf mit Wasser, bis sie hart sind. Verrühre die restlichen Zutaten zu einem Dressing. Pelle die Eier, halbiere sie und serviere das Dressing dazu.

3. Osterbrunch
Serviere die Scones nun zum Osterbuffet. Halbiere sie und belege sie mit Rinderschinken und Büffelmozzarella oder bestreiche sie mit Butter und Marmelade. Serviere die Scones alternativ pur angerichtet mit den weiteren Zutaten auf einer Servierplatte und jeder belegt sie nach Herzenslaune.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	628 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	26 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	38 g