




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. |
| Walnüsse | 100 g |

Zubereitung

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.

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

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.

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.

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