

# musik liturgie

Adventskalender 2024

Dienstag, 17. Dezember

Zu Fee Badenius' «FleischEssLust»

## Wurst-Scones mit Senfbutter

### Zutaten

18 Stück

Backpapier für das Blech

Teig:

200 g Mehl

½ TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

2 Msp. Paprika

1 Päckchen Backpulver

60 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten

100 g Wurst, z.B. Aargauer Sonntagswurst oder Lyonerwurst, gehäutet,  
in kleine Würfel geschnitten

100 g Gruyère AOP, in kleine Würfel geschnitten

1 dl Milch

1 Ei

Senfbutter:

70 g Butter, weich

1 TL Senf

Salz, Pfeffer



swissmilk

### Zubereitung

Zubereiten: 25min

Kochen / Backen: 15min

Auf dem Tisch in: 40min

1. Für den Teig Mehl, Salz, Pfeffer, Paprika und Backpulver mischen. Butter zugeben, zu einer krümeligen, Masse verreiben. Wurst und Käse beimischen, eine Mulde formen. Milch und Ei verrühren, in die Mulde giessen. Zu einem weichen Teig zusammenfügen.
2. Teig auf wenig Mehl ca. 2 cm dick auswallen. Rondellen von 4 cm Ø ausstechen, auf das mit Backpapier belegte Blech legen.
3. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten backen.
4. Für die Senfbutter Butter und Senf verrühren, würzen. Bis zum Servieren kühl stellen.

1 Stück enthält: Energie: 599kJ / 143kcal, Fett: 10g, Kohlenhydrate: 9g, Eiweiss: 4g  
Leicht ausgekühlte Scones halbieren, mit Senfbutter bestreichen. Frisch servieren.