



# Herzhaftes Karottengebäck für Ostern



## Rezeptinfo

### Zutaten für 8 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 25 Min. Backzeit

pro Portion: 1435 kJ, 343 kcal, 29 g Kohlenhydrate, 12 g Eiweiß, 21 g Fett, 48 mg Cholesterin, 1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

## Zubereitung

Für die Osterfeiertage haben wir uns etwas ganz Besonderes ausgedacht: Herzhafte Carrot Cake Scones! Dieses leckere Gebäck ist eine Kombination aus Karottenkuchen, Scones und Bacon. Überrasche deine Gäste mit dieser einzigartigen Köstlichkeit und mache das fluffige Karottengebäck unbedingt mal nach. Hier geht's zum Rezept:

### Step 1:

Zunächst den Bacon klein schneiden und in einer Pfanne anbraten. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Jetzt vermengst du das Mehl mit dem Zucker, dem Natron, dem Backpulver, dem Knoblauchpulver, dem Paprikapulver und dem Salz. Dann schneidest du die kalte Butter in kleine Stücke und knetest sie in die Mehlmischung, bis alles krümelig ist. Nun den Cheddar grob und die Möhren fein reiben. Dann kannst du ein paar Rosmarinnadeln klein hacken und mit in den Teig geben.

### Step 2:

Im nächsten Schritt hebst du die Buttermilch, die Baconwürfel, den Cheddar und die Möhrenraspel unter den Teig. Dann knetest du den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nur ganz kurz durch, sodass dieser noch immer sehr krümelig ist, und formst ihn zu einem großen Kreis mit einer Dicke von ungefähr 2 cm. Jetzt den Teig in 8 gleich große Stücke schneiden. Als nächstes legst du die Stücke mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech und backst die Scones für ca. 25 Minuten im Backofen. Nach dem Backen kurz abkühlen lassen und mit Rosmarin garnieren.

## Zutaten

### Menge

260 g	Mehl
1 TL	Zucker
1 TL	Natron
1 TL	Backpulver
1/2 TL	Knoblauchpulver
1 Prise	Paprikapulver, geräuchert
1/2 TL	Salz
115 g	kalte Butter
2	Möhren (120 g geraspelt)
180 ml	Buttermilch
150 g	Cheddar
100 g	Bacon
2 Zweige	Rosmarin