

## Ungarischer Schokoladen-Nuss-Kuchen

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen  
Gebäck  
Scones

1 pk Frischkäse, fettreduziert  
- z.B. Philadelphia Fitness  
2 tb Butterflöckchen  
2 c Vollkornmehl, gesiebt  
2 tb brauner Zucker  
2 ts Backpulver  
2 ts Backsoda  
3/4 ts Salz  
1/4 c Korinthen  
1 ts Orangenschale, gerieben  
2/3 c Buttermilch, plus 1 EL

\* ADAPTIERT NACH

-- Eating Well 4/98

-- von Petra Hildebrandt

: : erprobt 21.5.98

Backofen auf 200 Grad C vorheizen. Ein großes Backblech einfetten oder mit Backpapier belegen. Butter und Frischkäse für 10 Minuten ins Eisfach legen, damit sie zum Verarbeiten möglichst kalt sind. Korinthen waschen.

In einer großen Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver, Backsoda, Backpulver und Salz vermischen,. Mit den Teighaken des elektrischen Handrührers und evtl. von Hand Butterflöckchen und Frischkäse - eßlöffelweise - in die Mehlmischung arbeiten, bis sie groben Mehlklümpchen ähnelt. Korinthen und Orangenschale zugeben und untermischen.

Buttermilch zugeben, mit einer Gabel einarbeiten, bis alles gerade eben vermengt ist.

Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche legen und sanft 7 oder 8 Mal durchkneten. Halbieren. Mit bemehlten Händen aus jedem Stück einen runden Fladen von ca. 1 1/2 cm Dicke drücken. Mit einem bemehlten Messer jeden Fladen in 8 Tortenstücke schneiden. Stücke auf das vorbereitete Backblech legen. Mit dem restlichen Eßlöffel Buttermilch bestreichen.

Scones 12-15 Minuten backen, bzw. bis sie goldbraun und fest sind. Etwas abkühlen lassen. Warm servieren.

Halten sich, gut verpackt, im Tiefkühlfach bis zu eine Woche und eignen sich

bestens für den Toaster.

Dazu paßt Butter und hausgemachte Marmelade, die Scones schmecken aber auch solo.