

Granatapfel-Thymian-Spritz mit pikanten Thymian-Parmesan-Scones



Zutaten (für 4 Portionen)

Für die Scones

- 4 Zweige Thymian
- 80 g Parmesan
- 80 g Butter, kalt
- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Salz
- 150 ml Milch

Für den Spritz

- 1 Granatapfel
- 75 ml Wasser
- 75 g Zucker
- 5 Zweige Thymian
- 400 ml Sekt

Ausserdem

- Ausstechring Ø 4 cm

Nährwerte

Pro 100 Gramm

- 187 kcal
- 4 g Eiweiß
- 7 g Fett
- 23 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 25 Minuten, zzgl. 20 Minuten Backzeit

Zubereitung

1. Für die Scones Thymian waschen, trocknen und Blättchen von den Zweigen zupfen. Parmesan fein reiben. Butter würfeln.
2. Mehl mit Backpulver und Salz vermengen. 60 g Parmesan, Thymian, kalte Butter und Milch dazugeben und zu einem Teig verkneten, dabei nicht zu viel bearbeiten. Teig in Folie einschlagen und 30 Minuten kalt stellen.
3. Backofen auf 180 °C 4-D-Heißluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
4. Währenddessen für den Spritz Granatapfel vierteln und Kerne herausbrechen. Wasser mit Zucker, Thymian und Granatapfelkernen aufkochen. Vom Herd nehmen und kurz ziehen lassen.
5. Währenddessen Granatapfel-Thymian-Sud durch ein Sieb passieren und Granatapfelkerne mit einem Löffel ausdrücken, kalt stellen.
6. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf eine Dicke von 1 cm ausrollen, Kreise ausstechen und auf die Bleche geben. Eigelb mit Milch vermengen und Scones damit bestreichen. Restlichen Parmesan darauf verteilen und im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen.
7. Zum Anrichten jeweils 2 EL Granatapfel-Thymian-Sirup in Sektgläser geben und mit 100 ml Sekt auffüllen. Dazu die Scones reichen.



REISER RÄT

Sie können den Granatapfel noch einfacher (und sauberer) entkernen, indem sie ein Spülbecken mit Wasser füllen und den geviertelten Granatapfel beim Lösen der Kerne in das Wasser halten. So kann der Granatapfelsaft nicht spritzen.

