



# SCONES

## KÄSE

**Zutaten:**

225 g Selbstbackmehl (+ extra  
zum Bestäuben)  
eine Prise YAKINIKU Japanischer  
Szechuan Pfeffer  
eine Prise YAKINIKU Japanisches  
Smoked Salz  
1 Teelöffel Backpulver  
55 g gekühlte Butter, gewürfelt  
120 g alter Käse  
90-100 ml Milch (+ 1 Esslöffel für  
die Glasur)  
30 g gesalzene Butter

**Benötigt:**

Pizzastein  
Pro set  
Schale  
Reibe

Zünden Sie eine mittlere Menge Holzkohle an, heizen Sie Ihren YAKINIKU® auf 150 °C auf und stellen Sie das Pro set in den Kamado. Legen Sie dann den Grillgitter auf die höchste Ebene im Multilevel lift und legen Sie den Pizzastein darauf. Lassen Sie das Kamado nun auf 200 °C aufheizen.

Das Backpulver und das Mehl in einer Schüssel mischen. Eine Prise Japanisches Smoked Salz und Japanischer Szechuan Pfeffer hinzufügen. Dann reiben Sie den alten Käse und streuen 100 g des Käses in die Mischung, gut mischen. Die Butter in die Schüssel geben und mit den Fingerspitzen zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Reiben, bis es gleichmäßig verteilt ist. Versuchen Sie, nicht zu viel zu kneten, da die Hitze Ihrer Hände die Butter schmelzen kann. Gießen Sie die Milch über die Mischung, bis ein ziemlich weicher - aber fester - Teig entsteht. Fügen Sie nicht die gesamte Milch auf einmal hinzu, da Sie möglicherweise nicht die gesamte Menge benötigen. Gut mischen und kneten.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig auf eine Dicke

Nudelholz  
Backpinsel  
Schneidbrett aus Holz  
Fräser, +/- 8 cm Durchmesser

**Kamado set up:**  
direkte Hitze

von etwa 2 cm ausrollen. Die Scones mit einem mittelgroßen (ca. 8 cm) Ausstecher ausstechen, mit etwas Milch bestreichen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Die Scones 15-20 Minuten auf dem Pizzastein backen, bis sie goldbraun und durchgebacken sind. Der heiße Stein sorgt dafür, dass die Scones gut aufgehen. Schneiden Sie die Scones auf, bestreichen Sie sie mit einer großzügigen Schicht Butter und gönnen Sie sich etwas!