# Zucchini-Scones mit Thymian

| ARBEITSZEIT | KOCH-/BACKZEIT | PORTIONEN |
|---|---|---|
| ca. 25 Minuten | ca. 20 Minuten | 6-8 Stück |

200°C Ober- und Unterhitze

## ZUTATEN

| | |
|---|---|
| 100 g | Zucchini, geraspelt |
| 250 g | Mehl |
| 0,5 TL | Natron |
| 1 TL | Backpulver |
| 1 TL | Salz |
| 4 Stiele | Thymian |
| 80 g | Butter |
| 1 | Ei |
| 120 g | Buttermilch |
| 15 g | Parmesan |

## ZUBEREITUNG

Den Backofen vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
Das Wasser aus den geraspelten Zucchini ausdrücken. Am Ende sollten ca. 80g Zucchini übrig bleiben.
Mehl, Natron, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen. Den Thymian von den Stielen streifen und hinzufügen. Die kalte Butter dazugeben und Stück für Stück mit den Fingern einarbeiten.
Ei und Buttermilch verquirlen. 2 EL davon beiseitestellen. Den Rest zusammen mit Parmesan und geraspelter Zucchini zum Mehl geben, alles sehr grob mischen und auf die bemehlte Arbeitsfläche legen.
Der Teig ist etwas klebrig - Gut so!
Den Teig mit etwas Mehl bestäuben und in etwa 2cm dick ausrollen oder mit den Händen plattdrücken. den Teig in 6-8 gleichgroße Stücke schneiden bzw. teilen.
Alle auf das vorbereitet Backblech legen und mit dem Ei bepinseln.
Im vorgeheizten Backofen 15-20 min. goldgelb backen.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet