



Scones

Zutaten

390 g	Mehl und etwas mehr zum Bearbeiten
1 Päckli	Backpulver
¼ TL	Salz
70 g	Zucker
170 g	Milch oder Buttermilch
90 g	Butter, weich, in Stücken
1	Ei, verquirlt, zum Bestreichen

Zubereitung

Backofen auf 180°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

350 g Mehl, Backpulver, Salz, Zucker, Milch und Butter in den Mixtopf geben und mithilfe des Spatels

20 Sek./Stufe 6 verrühren.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und etwa 2 cm dick ausrollen.

2 geh. EL Mehl (ca. 40 g) in ein Schälchen geben. Scones mit einem Ausstecher oder Glas 16 Teigkreise (Ø ca. 5 cm) ausstechen, dabei den Ausstecher immer wieder in das Mehl im Schälchen drücken, damit die Scones sich leicht lösen lassen. Scones auf das vorbereitete Backblech legen, mit Ei bestreichen, 12-15 Minuten (180°C) backen und warm oder kalt mit Butter und Konfitüre servieren.

INFO

Scones sind ein klassisches englisches Gebäck, das gerne zum Tee gereicht wird. Traditionell werden Scones mit Clotted Cream (vergleichbar mit Crème Double) und Konfitüre serviert.