Scones

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 8 Portionen

Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	2 TL
Salz	
Butter	75 g
Brauner Zucker	25 g
Milch	100 ml

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel Mehl, Backpulver und Salz mischen. Weiche Butter unterkneten, bis eine krümelige Masse entsteht. Zucker zufügen. Nach und nach so viel Milch unterkneten, bis ein glatter Teig entsteht.

2. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche Teig etwa 2 cm dick ausrollen und Kreise (ca. 4–5 cm Ø) ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im Backofen ca. 12–15 Min. goldbraun backen.

3. Scones auf einem Gitter auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Zu den Scones passen Schlagsahne und Erdbeermarmelade hervorragend.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	204 kcal
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	8 g