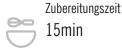


Scones







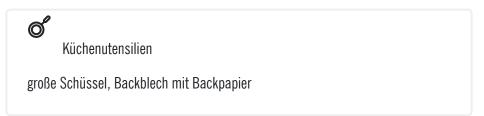


Zutaten

für 8 Portionen

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

Zubereitung



- 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