

SCONES

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Backen: ca. 15 Minuten

Für 12 Stück

1 runde Ausstechform von ca. 7 cm Ø

Backpapier für das Blech

350 g Mehl

1 TL Backpulver

½ TL Salz

2 EL Zucker

75 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten

1 Ei, verquirlt

150 g Joghurt nature

1-2 EL Rahm

2 EL Rahm

je 1 EL Rohzucker und Hagelzucker



ZUBEREITUNG

1 Mehl, Backpulver, Salz und Zucker mischen. Butter beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen. Ei, Joghurt und Rahm verrühren, hineingießen. Rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten.

2 Teig auf wenig Mehl 1,5-2 cm dick auswallen, 12 Rondellen ausstechen und auf das mit Backpapier belegte Blech legen.

3 Scones mit Rahm bestreichen, mit Roh- und Hagelzucker bestreuen. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten backen.

Lauwarm servieren.

Dazu passen Butter und Gelee oder Konfitüre, Crème fraîche und Apfelmus oder Beerenkompott.

Scones schmecken gut zum Frühstück, Zvieri oder als kleine Mahlzeit.

ERNÄHRUNGSTIPP



Butter. Die Natur braucht keine Zusatzstoffe.



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz