

Scones

Für 2 Portionen:

550 g Mehl (Type 550)	140 g Zucker	4 TL Backpulver
2 Prisen Salz	250 g gewürfelte Butter	250 g Buttermilch
2 Eier	Vanillezucker	Mehl

Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Backpulver vermengen.

Die kalte Butter zu den trockenen Zutaten geben.

Mit einem Mixer rühren bis ein krümeliger Teig entstanden ist.

In einer Schüssel Buttermilch und Ei verquirlen.

Die Masse unter die Butter-Mehl-Mischung heben. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte ca. 2 cm dick ausrollen.

10 Kreise (5 cm Durchmesser) ausstechen.

Die Teig-Kreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech auslegen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C Umluft ca. 10 - 12 Minuten backen.

NN am Donnerstag, 04. Mai 2018