



Scones zum Tee

Scones - englisches Feingebäck zum Tee

Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Backpulver vermengen. Die kalte Butter zu den trockenen Zutaten geben. So lange mit dem Mixer rühren, bis ein krümeliger Teig entstanden ist oder mit den Händen verarbeiten. In einer separaten Schüssel Buttermilch und Ei verquirlen. Die Masse zügig unter die Butter-Mehl-Mischung heben, bis sich alle Zutaten gerade so eben vermengt haben.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte ca. 2 cm dick ausrollen. Mit einem Glas o. ä. (5 cm Durchmesser) ca. 10 Kreise ausstechen. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 175°C Umluft ca. 10 - 12 Minuten backen.

Arbeitszeit: ca. 15 Min.
Koch-/Backzeit: ca. 12 Min.
Schwierigkeitsgrad: normal
Kalorien p. P.: keine Angabe

Zutaten für 1 Portionen:

275 g	Mehl (Type 550)
70 g	Zucker
2 TL	Backpulver
1 Prise(n)	Salz
125 g	Butter, in Würfel geschnitten
125 g	Buttermilch
1	Ei(er)
1 Pck.	Vanillezucker
	Mehl für die Arbeitsfläche

Verfasser: Chefkoch-Video