

Zutaten für 12 Scones:

250g Mehl

2 ½ TL Backpulver

30g Zucker

½ TL Salz

60g weiche Butter

2 Eier

100ml Schlagsahne

Scones und die vornehme Teatime – ein perfektes Team. Immer mehr werden die englischen Mürbeteigbrötchen aber auch zum Frühstück gegessen. Sie selbst zu backen geht recht einfach und schnell. Viel Spaß beim ausprobieren und genießen!



Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Zucker und Salz mit der Butter in eine mittelgroße Schüssel geben und mit dem Rührhaken zu Streuseln verarbeiten.

Die Eier und die Sahne miteinander verrühren und 2 EL davon zur Seite stellen.

Die restliche Sahne-Eiermischung langsam unter die Mehlmischung geben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Den Teig auf einer gemehlten Arbeitsfläche zu einer langen Rolle formen und mit einem Messer 12 gleichgroße Stücke schneiden.

Die Stücke mit der Hand zu kleinen Kugeln formen und auf ein leicht geöltes Backblech (alternativ Backpapier benutzen) legen.

Die Teigteile mit der Hand oben etwas flach drücken und mit der restlichen Eier-Sahne-Mischung bestreichen

Im vorgeheizten Backofen bei 220°C für ca. 15-20 Minuten backen.

