Buttermilch-Scones

Eine leckere Variante des klassischen Gebäcks ist das Rezept für Buttermilch-Scones, die am besten mit Butter und Marmelade schmecken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 27 min



Zutaten

400 g	Mehl
100 g	Zucker
0.5 TL	Backpulver
0.5 TL	Natron
1 TL	Salz
170 g	Butter (weiche)
250 ml	Buttermilch

Zubereitung

1. Für die Buttermilch-Scones den Backofen auf 220°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mehl mit Backpulver, Zucker, Natron und Salz mischen. Butter unterkneten und zuletzt die Buttermilch dazugeben.

2. Alles zu einem glatten Teig verkneten und diesen zu einer Rolle formen. Aus der Rolle mehrere Stücke schneiden und auf das Backblech legen. Im Ofen ca. 12 Minuten backen. Dann herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Den Teig für die Buttermilch-Scones mit Rosinen oder frischen Blaubeeren verfeinern.