Cranbeery Scones

Hier ist ein besonders leckeres Rezept für Cranbeery Scones, das die Liebhaber von Scones überraschen wird. Einfach ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

30 ml	Zitronensaft
250 ml	Milch
650 g	Mehl
120 g	Kristallzucker
1 EL	Backpulver
0.5 TL	Natron
0.5 TL	Salz
120 g	Butter (kalte)
250 g	Cranberries
10 ml	Milch (für das Topping)
10 g	Kristallzucker (für das Topping)

Zubereitung

1. Für die Cranbeery Scones zunächst den Ofen auf 220°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Dann die Zitrone in eine Schüssel auspressen und mit der Milch vermischen. Als nächstes Mehl, Zucker, Backpulver, Natron und Salz in einer großen Schüssel gut vermischen. Anschließend Butter in Stücke schneiden, in die Schüssel geben und mit einem Handrührgerät verrühren.

3. Als letztes die Milchmischung mit einem Schneebesen einrühren und weitermischen, bis sich

ein klebriger Teig ergibt.

4. Nun eine Arbeitsfläche bemehlen und den Teig darauf legen. In diesen nun vorsichtig die Cranberrys einkneten. Dabei aufpassen, dass sie nicht allzu sehr zerdrückt werden.

5. Dann den Teig in 12 gleichgroße Teile schneiden, diese zu Keilen formen und auf dem Backblech ausbreiten. Jetzt Milch und Zucker vermischen und mit dieser Mischung die Scones bestreichen.

6. Anschließend das Backblech für 15-20 Minuten in den Ofen stellen, herausnehmen und die Scones für mindestens 10 Minuten vor dem Servieren abkühlen lassen.

Tipp

Bei den Cranbeery Scones lassen sich auch alle anderen Arten an frischen Saisonfrüchten verwenden. Beispielsweise Himbeeren, Blaubeeren oder auch Pfirsiche schmecken besonders gut. Auch eine Mischung aus mehreren Beeren kann eingebacken werden. Sind keine frischen Früchte vorhanden, lassen sich die Scones auch mit Trockenfrüchten zubereiten.