Einfache Scones

Einfache Scones sind ein traditionelles englisches Feingebäck. Die klassischen Kekse werden besonders gerne zu Tee gereicht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 27 min

Zutaten

275 g	Mehl
75 g	Zucker
2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
125 ml	Buttermilch
125 g	Butter
1 Stk.	Ei
1 Packung	Vanillezucker
	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Zubereitung

1. Für die einfachen **Scones** Mehl, Backpulver, Vanillezucker und eine Prise Salz vermengen. Die kalte Butter klein würfeln, und zu den trockenen Zutaten geben. Mit einem Mixer zu einen krümeligen Teig rühren.

2. Buttermilch und Ei in einer Schüssel verquirlen und die Masse mit der Mehl-, Butter Mischung vermengen. Zu einem glatten Teig verkneten.

3. Den Scones Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 cm dick mit dem Nudelholz ausrollen. Mit einem Glas oder ähnliches ca. 5 cm Durchmesser große Kreise ausstechen. Backblech mit Backpapier belegen und die Teig Kreise auf darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 C° ca. 12 Min. goldbraun backen.

Tipp

Die einfachen Scones werden gerne mit Schlagobers und Erdbeermarmelade verzehrt.