

Erdbeer-Scones

Die Erdbeer-Scones mit Creme und frischen Früchten schmecken wunderbar. Ein tolles Rezept zum Verlieben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

| | |
|-----------|-------------------------------|
| 350 g | Mehl |
| 70 g | Zucker |
| 2.5 TL | Backpulver |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 1 Stk. | Vanilleschote |
| 1 Prise | Salz |
| 90 g | Butter |
| 180 ml | Schlagobers |
| 1 Stk. | Ei |
| | Mehl (für die Arbeitsfläche) |

für die Creme

| | |
|--------|-----------------------------|
| 200 ml | Schlagobers |
| 100 g | Mascarpone |
| | |

| |
|----------------------------------------|
| 5 EL Zucker |
| 250 g Erdbeeren |
| 300 g Erdbeermarmelade |

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Das Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver, und Salz in einer Schüssel vermischen. Das ausgekrazte Vanillemark zur Mischung geben. Die Butter in kleine Würfel schneiden, zugeben und mit dem Knethaken kneten.
3. Das Schlagobers und Ei verquirlen hinzugießen und zu einem Teig vermengen.
4. Den Teig auf eine mit Mehl bestreute Arbeitsfläche zirka 2,5cm dick ausrollen. Etwa 6 cm große Kreise ausstechen, auf das Backblech verteilen und zirka 20 Minuten im Backofen backen.
5. Für die Creme Schlagobers steif schlagen, Mascarpone mit Zucker glatt rühren und zugeben und miteinander verrühren.
6. Die **Erdbeeren** putzen, waschen und in Scheiben schneiden.
7. Die gebackenen **Scones** ein wenig abkühlen lassen, mit Erdbeermarmelade und Creme bestreichen und mit den Erdbeerscheiben garnieren.

Tipp

Die Erdbeer-Scones schmecken lauwarm serviert am Besten.