

Scones Rezept

Zutaten für ca. 20 Stück:

Für den Teig

- 350 g Weizenmehl
- 125 g Butter (kalt)
- 100 ml Milch (kalt)
- 50 ml Sahne (kalt)
- 40 g Zucker
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 3 TL Backpulver
- 1 Ei
- 1 Prise Salz



Zum Bestreichen

- 1 Ei
- 3 EL Milch

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 12 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 27 Minuten

Ruhezeit: 1 Stunde

Zubereitung:

1. Vermische Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Backpulver in einer Schüssel miteinander.
2. Knete die kalte Butter dazu, so dass eine krümelige, sandige Masse entsteht.
3. Verquirle in einer zweiten Schüssel Milch, Sahne und Ei.

4. Gieße die Eiermilch zur Mehl-Butter-Mischung und falte die Masse mit einem Teigschaber zu einem klebrigen Teig. Wichtig ist, dass der Teig nicht geknetet wird. Stelle den Teig nun für eine Stunde in den Kühlschrank.

5. Nimm den Teig aus dem Kühlschrank. Drücke ihn zu einer Kugel zusammen und rolle ihn auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1,5 cm dick aus.

6. Stich mit einer runden Ausstechform oder einem Glas Teiglinge aus. Der Ausstecher sollte einen Durchmesser von 6 cm haben.

7. Heize den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vor.
8. Lege die Teiglinge auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Verquirle das Ei mit der Milch und bestreiche die Teiglinge damit.

9. Backe die Scones für ca. 12 Minuten goldgelb.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

