

Scones

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für viele viele Scones:

| | | |
|-----|----|---------------|
| 450 | g | Mehl, glatt |
| ½ | TL | Backpulver |
| 1 | PR | Salz |
| 100 | g | Butter, weich |
| 75 | g | Zucker |
| 70 | g | Rosinen |
| 225 | ml | Milch |
| 1 | ST | Ei |



Herstellung:

1. Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel sieben.
2. Die weiche Butter hinzugeben und kurz miteinander abreiben.
3. Zucker und Rosinen hinzugeben und alles mischen.
4. Ei und Milch vermengen und alles gut zu einem Teig verkneten.
5. Teig ca. 2 cm dick ausrollen und mit einem runden Ausstecher (Glas oder ähnlichem) ca. 6,5 cm Durchmesser ausstechen.
6. Auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech geben und bei 190 °C ca. 12-15 Minuten (hellbraun nicht zu dunkel) backen.
7. Warm servieren.

