



Scones

Zutaten:

250	g	Weizenmehl, glatt
½	TL	Salz
1	EL	brauner Zucker
2	TL	Backpulver
½	TL	Natron
30	g	vegane Margarine
150	ml	Sojamilch

Mehl zum Ausrollen
Sojamilch zum Bestreichen

Herstellung:

1. Mehl, Salz, Zucker, Backpulver und Natron in einer Schüssel vermengen.
2. Die Margarine in Flöckchen dazugeben.
3. Nach und nach die Sojamilch einarbeiten und zu einem glatten Teig verkneten. (Manchmal braucht man etwas weniger Milch).
4. Den Teig im Kühlschrank ca. 15 Minuten ruhen lassen.
5. Dann auf einer bemehlten Fläche etwa 2 cm dick ausrollen.
6. Mit einem Glas oder runden Ausstechförmchen (ca. 6 cm Durchmesser) ausstechen.
7. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und 5 Minuten ruhen lassen.
8. Mit Sojamilch bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 210 °C ca. 10 - 12 Minuten backen.

Tipp:

- Englisches Frühstücksgebäck noch warm serviert wird. In zwei Hälften schneiden und mit veganer Margarine und „selbstgemachter“ Erdbeermarmelade genießen.