

Cranberry-Scones mit Creme

Für das Backblech:

Backpapier

Teig:

250 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g weiche Butter
1/2 gestr. TL Salz
40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
150 ml Buttermilch
50 g getrocknete Cranberrys

Außerdem:

etwas Schlagsahne oder Kondensmilch
1 Be. Dr. Oetker Crème double (125 g)



etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Anstatt der Cranberrys können Sie auch Rosinen verwenden.
- Für die klassische Variante der Scones lassen Sie einfach Vanillin-Zucker, Finesse und Cranberrys weg.
- Wenn Sie die Scones eingefroren haben, backen Sie das aufgetaute Gebäck etwa 5 Min. bei Backtemperatur auf.

1. Vorbereiten: Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Teig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Butter, Salz, Zucker, Vanillin-Zucker, Finesse und Buttermilch hinzufügen und mit einem Mixer (Knethaken) rasch zu einem Teig verarbeiten. Cranberrys kurz unterkneten. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten und zu einer Rolle formen. Rolle in 12 gleich große Stücke teilen und jedes Stück zu einer Kugel formen. Jede Kugel zu einem Kreis (Ø etwa 4 cm) flach drücken und auf das Blech legen. Teigkugeln mit Sahne oder Kondensmilch bestreichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

Die Scones mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und kurz abkühlen lassen.

3. Crème double mit einem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Nach Belieben zusammen mit Erdbeerkonfitüre zu den warmen Scones servieren.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 8 g, Kh: 23 g, kJ: 748, kcal: 179

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.