



Erdbeer-Scones

Süßes Kleingebäck mit Erdbeerpüree zum Kaffee oder Tee

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Teig:

250 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
150 g Dr. Oetker Crème légère
50 ml Milch (4 EL)
½ TL Salz
40 g Zucker

Zum Bestreichen:
Milch

Belag:

250 g Erdbeeren
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
2 EL Zucker
1 TL Zitronensaft

1 Vorbereiten:

Backofen vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten zufügen, mit einem Mixer (Knethaken) schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und zu einer Rolle formen. Teigrolle in 12 gleich große Stücke teilen und je zu einer Kugel formen. Teigkugeln jeweils zu einem Kreis (Ø etwa 4 cm) flach drücken und auf das Backblech legen. Teigkugeln mit Milch bestreichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

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



- 3 Belag:**
Erdbeeren waschen, putzen, einige Erdbeeren zum Verzieren beiseitelegen. Die übrigen Früchte pürieren, Gelatine fix mit einem Schneebesen einrühren und noch 1 Min.iterrühren. Erst dann Zucker und Zitronensaft unterrühren. Das Fruchtpüree in den Kühlschrank stellen, bis es dicklich wird.

- 4** Die Scones durchschneiden, die Erdbeersoße klecksweise auf die Schnittfläche der Unterseite geben. Die Oberseite aufsetzen und mit übrigem Püree und Erdbeeren garnieren.

