

Scones

Leckeres süßes Kleingebäck zum Brunch.

etwa 8 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Teig:
250 g Weizenmehl
2 TL Dr. Oetker Original Backin
75 g weiche Butter
40 g Zucker
150 ml Milch

Zum Bestreichen:
Kondensmilch

Wie backe ich ganz einfach Scones selbst?:

1 Vorbereiten:

Das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten zufügen und mit einem Rührlöffel rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig anschließend auf gut bemehlter Arbeitsfläche etwa 2 cm dick ausrollen oder mit den Handflächen gleichmäßig flach drücken. Mit einem runden Ausstecher oder einem Glas (Ø 6 cm) Teigstücke ausstechen und mit etwas Abstand auf das Backblech legen. Jedes Stück mit etwas Kondensmilch bestreichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

Die Scones am besten noch warm servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Wunsch noch 50 g Rosinen unter den Teig kneten.
- Zu Scones wird in englischer Tradition Butter, Rahmaufstrich, Konfitüre oder [Orangenmarmelade nach schottischer Art](#) serviert.

