

## Scones

### Rezept für 6 Personen

375	g	Weissmehl oder Dinkelmehl
1	EL	Backpulver
30	g	Zucker
½	TL	Salz
1	TL	Mandelbackmasse
70	g	Butter, in Stücken, kalt
1.5	dl	Milch
1	Stk	Eigelb, zum Bestreichen
		Erdbeerkonfitüre
		Philadelphia, nature



### Zubereitung

Mehl, Backpulver, Zucker, Salz und die Mandelbackmasse in eine Schüssel geben und mischen. Die Butterstücke begeben, von Hand zu einer gleichmässigen krümeligen Masse verreiben. Danach die Milch begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen. Nicht kneten.

Den Teig flach drücken. Zugedeckt 1 Stunde kühl stellen.

Den Teig ca. 2 cm dick auswallen. Mit einem Glas (ca. 5 cm Durchmesser) ca. 12 Scones ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit dem Eigelb bestreichen und weitere 10 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Scones in der Mitte des Ofens ca. 15 Minuten backen.

### Tipp

Scones werden traditionell lauwarm mit Erdbeerkonfitüre und Clotted Cream serviert. Anstelle des Clotted Cream kann Philadelphia nature verwendet werden.

### Nährwert pro Portion

Kalorien	172
Kohlenhydrate	26 g
Eiweiss	4 g
Fett	5 g