Buttermilch-Scones

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	45 Min.
Garzeit	18 Min.
Portionen	8
Gerät	Combair HSE ab 2015

Zubereitung

500 g Mehl

100 g Zucker

1 TL Salz

20 g Backpulver

2 Msp Vanilleextrakt

200 g Butter

300 ml Buttermilch

Garraum auf 200 °C mit Ober-/Unterhitze (vor)heizen

Mehl, Zucker, Salz, Backpulver und Vanilleextrakt in eine Rührschüssel geben und mischen. Butter in kleine Stücke schneiden, zugeben und so lange mischen, bis sich Streusel bilden. Buttermilch zugeben und die Masse kurz zu einem weichen Teig vermengen.

Wenig Mehl auf die Arbeitsfläche geben. Teig ca. 2 cm dick flach drücken und mit einem runden Ausstecher (ca. 6 cm) Kreise ausstechen. Scones auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und in den vorgeheizten Garraum geben. Backen.

Gargut einschieben

Ober-/Unterhitze 200 °C während 18 Min.

Scones mit Clotted Cream und Konfitüre servieren.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019