Scones

Zutaten für 6-8 Scones

250 g Mehl – Typ 405	mit
1 Pck. Backpulver	in eine Schüssel sieben.
35 g Zucker (weiß)	sowie
1 Prise Salz	zugeben und gut mischen.
60 g eiskalte Butter	in kleinen Stücken zur Mehlmischung geben und mit den Händen im Mehl zerreiben, bis ein sandähnliches Gemisch entsteht. In die Mitte eine Mulde drücken,
50g Joghurt (3,8 %)	sowie
100 ml Vollmilch	hineingeben und mit einer Gabel zügig einarbeiten – NICHT kneten! Den Teig 30 Minuten kalt stellen.
	Den Backofen auf 190°C vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 cm dick vorsichtig ausrollen und mit einem Ausstecher – ca. 6 cm Durchmesser – ausstechen. Den Ausstecher dabei nicht drehen, sonst gehen die Scones nicht auf. Die ausgestochenen Scones auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 5 Minute ruhen lassen.
1 Ei	mit
2 EL Vollmilch	kräftig verrühren, die Teiglinge damit bepinseln, in den heißen Backofen schieben und 10-12 Minuten goldbraun backen.
	Herausnehmen, kurz auskühlen lassen und am besten lauwarm mit Erdbeermarmelade und Clotted Cream servieren.

Zeit:_____

Schwierigkeitsgrad:_____

Zum ersten mal gekocht:_____