

# Scones

Schwierigkeit:

Leicht

Menge:

10 Stück

Dauer:

30 Minuten

Garzeit:

15-20 Minuten

Kategorie:

Kleingebäck

Herkunft:

Sebastian

## Zutaten

- 500 g Weizenmehl
- 2 TL Backpulver
- 2 geh. TL Zucker
- 1 TL Salz
- 110 g kalte Butter
- 300 ml Milch
- 1 Ei zum bestreichen

## Anleitung

Mehl sieben und mit anderen trockenen Zutaten mischen.

Butter in kleinen Stücken in das Mehl einarbeiten.

Mit der Milch zu einem feuchten Teig mischen.

Auf einer gut mit Mehl bestreuten Fläche ca. 3 cm dick ausrollen und mit einem runden Glas oder Förmchen die Scones ausstechen.

Zuletzt noch mit Ei bestreichen und für 10 bis 15 Minuten bei 190 °C backen.

Die warmen Scones schmecken am besten mit Marmelade und Clotted Cream.

## Bilder

*Hier können über die Upload Funktion Bilder vom Rezept eingefügt werden*

## Kommentare

*Kommentare zum Rezept (Abwandlungen etc.)*

# Quelle

[CupcakeJemma \(YouTube\)](#)

From:

<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**

Permanent link:

<https://rezepte.basti.rocks/rezepte/scones/index>

Last update: **2022/01/08 17:07**

