



## Scones zum Tee

### Zutaten:

250 g	Mehl
1 EL	Backpulver
1 EL	Zucker
½ TL	Salz
60 g	Kalte Butter
150 ml	Vollmilch
	Ei(er) zum Bestreichen
	etwas Mehl für die Arbeitsfläche

---

### Zubereitung

Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Das Mehl mit Backpulver, Zucker und Salz mischen. Die kalte Butter in Stücken mit dem Finger unter das Mehl reiben, bis die Konsistenz von krümeligem Sand entsteht. Alternativ die Butter mit der Küchenmaschine in das Mehl einarbeiten. Das Mehlgemisch zurück in die Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Milch in die Mulde gießen und mit einer Gabel das Mehl unterheben, bis sich der Teig zusammenfügt.

Die Arbeitsfläche leicht bemehlen, den Teig darauf geben und ebenfalls mit Mehl bestäuben, damit beim Ausrollen nichts anklebt. Den Teig 3 cm dick ausrollen mit einem runden Keks-Ausstecher (6 cm) ca. 9 Scones aus dem Teig stechen.

Die Scones auf das Backblech setzen und mit einem verquirlten Ei bestreichen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene für 15 - 20 Minuten backen.

Die Scones schmecken bereits lauwarm herrlich, besonders köstlich sind sie mit Schlagsahne und Marmelade zu Tee serviert.

Arbeitszeit ca. 15 Minuten

Koch-/Backzeit ca. 20 Minuten

Gesamtzeit ca. 35 Minuten