

## Rezept

# Bären-Scones

Ein Rezept von Bären-Scones, am 30.06.2026

## Zutaten

### Für die Scones

<b>250 g</b> Mehl und Mehl zum Arbeiten	<b>1 EL</b> Backpulver
<b>60 g</b> Zucker	Salz
<b>50 g</b> kalte Butter	<b>120 ml</b> Milch
<b>1</b> Ei (M)	<b>1</b> Eigelb (M)

### Für die Verzierung

Zartbitter-Kuvertüre	weiße Kuvertüre
<b>8</b> Rosinen	<b>2</b> Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal, 12 g F, 6 g EW, 39 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das Mehl in einer Rührschüssel mit Backpulver, Zucker und 1 Prise Salz mischen. Die kalte Butter mit den Schneebesen des Handrührgeräts einarbeiten, bis der Teig in etwa die Konsistenz von krümeligem Sand hat. 100 ml Milch und das Ei unterrühren.
2. Die Arbeitsfläche leicht bemehlen, den Teig daraufgeben und ebenfalls mit Mehl bestäuben. Teig in acht Portionen teilen. Aus jeder Portion ein Bärensicht, Ohren und Augenbrauen formen, zusammensetzen und leicht andrücken. Das Eigelb mit der übrigen Milch verquirlen. Die Scones auf das Backblech setzen und mit dem Ei-Mix bestreichen. Im heißen Ofen (Mitte) 15-20 Min. backen.
3. Zartbitter- und weiße Kuvertüre jeweils in getrennte Schälchen füllen und über dem heißen Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Jeweils in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Dann die Schnauze mit weißer Schokolade aufspritzen. Anschließend Augen und Mund mit dunkler Schokolade aufmalen und 1 Rosine als Nase auflegen.