Rezept

Haselnuss-Zitronen-Scones

Ein Rezept von Haselnuss-Zitronen-Scones, am 26.05.2025

Zutaten

1	Bio-Zitrone
50 g	gemahlene Haselnusskerne
70 g	kalte Butter
	Mehl zum Arbeiten
200 g	Mehl
1 1/2 TL	Weinstein-Backpulver
140 ml	Buttermilch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal, 11 g F, 4 g EW, 20 g KH

Zubereitung

1. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, 1 TL Schale abreiben und 3 EL Saft auspressen. Mehl, Nüsse, Backpulver und Zitronenschale in einer großen Schüssel mischen.

2. Die Butter in 1 cm große Würfel schneiden. Die Würfel dann mit den Fingerspitzen ins Mehl reiben, bis ein krümeliger Teig entsteht. Zitronensaft und Buttermilch zugießen und alles mit einem Löffel zügig vermischen.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen und mit 1 EL Mehl bestreuen. Den Teig darauf mit bemehlten Händen zügig zu einem 2-3 cm dicken Rechteck flach drücken. Das Rechteck mit einer bemehlten Teigkarte in 8 Quadrate durchtrennen, die Quadrate jedoch nicht auseinanderziehen. Die Scones im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen.