

Rezept

Mini-Scones mit Schokodrops

Ein Rezept von Mini-Scones mit Schokodrops, am 19.04.2024

Zutaten

250 g Mehl	2 TL Backpulver
Salz	1 TL Vanillezucker
40 g Zucker	1 TL Zimt
30 g kalte Butter	150 ml Milch
75 g Zartbitter-Schokotropfchen (Fertigprodukt)	runder Ausstecher (4 cm Ø)
Mehl für die Arbeitsfläche und die Teigrolle	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal, 3 g F, 2 g EW, 13 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Mehl, Backpulver, 1 Prise Salz, Vanillezucker, Zucker und Zimt in einer Schüssel mischen. Die Butter dazugeben und mit der Mehlmischung zwischen den Händen verreiben.
2. Die Milch dazugießen und alle Zutaten mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zum Schluss die Schokotropfchen unterkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, auf die bemehlte Arbeitsfläche geben, etwas flach drücken und mit der bemehlten Teigrolle ca. 2 cm dick ausrollen.
3. Ca. 20 Kreise aus dem Teig ausstechen und mit ausreichend Abstand zueinander auf die Backbleche verteilen. Die Mini-Scones im Ofen (Mitte) pro Blech 10-12 Min. backen, bis sie leicht gebräunt sind. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.