

Rezept

## Müsli-Scones

Ein Rezept von Müsli-Scones, am 28.06.2026

### Zutaten

**150 g** Vollkorn-Dinkelmehl  
**2 TL** Backpulver  
Salz  
**100 g** kalte Butter  
**1** Ei  
Mehl zum Arbeiten

**125 g** Dinkelmehl  
**½ TL** Natron  
**50 g** brauner Zucker  
**150 g** kalte Buttermilch  
**75 g** ungesüßtes Früchte-Müsli

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal, 8 g F, 4 g EW, 23 g KH

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen.

---

2. Beide Mehlsorten mit Backpulver, Natron, 1 Prise Salz und Zucker in einer Rührschüssel mischen. Die Butter in Stückchen dazugeben, mit den Fingerspitzen in das Mehl einarbeiten, sodass keine größeren Stücke mehr zu sehen sind. Die Buttermilch und das Ei dazugeben und alles mit einer Gabel kurz zusammenkneten, sodass gerade eben ein feuchter Teig entsteht. Das Müsli dazugeben, kurz mit der Gabel unterkneten.

---

3. Den Teig mithilfe von 2 Löffeln in ca. 12 Stücke teilen und auf das Blech setzen. Nach Belieben mit den Löffeln noch etwas runder formen. Im heißen Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.