

Rezept

# Scones Grundrezept

Ein Rezept von Scones Grundrezept, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Mehl	<b>1 Päckchen</b> Backpulver
<b>100 g</b> Butter	<b>300 ml</b> Milch
<b>1 EL</b> Zucker	1/2 TL Salz
<b>1</b> Eigelb zum Bestreichen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 15 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

## Zubereitung

1. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Die Butter in kleine Stückchen schneiden und dazugeben. Milch, Zucker und Salz hinzufügen und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem geschmeidigen Teig verrühren.
2. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben, mit den Händen verkneten und zu einer etwa 30 cm langen Rolle formen. Die Rolle 15 Min. kalt stellen.
3. Den Backofen auf 220° vorheizen. Das Blech mit Backpapier belegen. Die Teigrolle in 15 Scheiben schneiden und die Scheiben auf das Blech setzen.
4. Das Eigelb verquirlen, die Scones damit bestreichen. Im Backofen (Mitte, Umluft 200°) 20 Min. backen, bis sie goldbraun sind. Abgekühlt mit Butter und Konfitüre servieren.