

Rezept

Scones mit Buttermilch

Ein Rezept von Scones mit Buttermilch, am 29.03.2023

Zutaten

250 g Mehl
1 TL Salz
60 g weiche Butter

2 TL Backpulver
1 EL Zucker
120 ml Buttermilch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Ein Backblech mit Backpapier oder Dauerbackfolie auslegen. Das Mehl mit Backpulver, Salz und Zucker mischen. Die Butter dazugeben und mit den Knethaken des Handrührgeräts oder mit den Händen zu Streuseln verkneten. Die Buttermilch zugeben und kurz zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche etwa 2-3 Zentimeter dick ausrollen und mit einem Glas Kreise von 6 cm Ø ausstechen. Die Scones auf das Backblech setzen und im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 20 Min. backen. Die Scones nach Ende der Backzeit 2 Min. unter dem Backofengrill bräunen. Mit Butter und Marmelade servieren.