

Rezept

Stollen-Scones

Ein Rezept von Stollen-Scones, am 23.04.2024

Zutaten

je 1 gehäufter EL	gewürfeltes Zitronat und Orangeat	50 g	gehackte, gehäutete Mandeln
1 Prise	Salz	250 g	Mehl
40 g	Zucker	2 TL	Backpulver
180 ml	Milch	75 g	weiche Butter
	Mehl zum Arbeiten	1	Ei (M)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für ca. 8 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Zitronat und Orangeat winzig klein würfeln und in einer Schüssel mit Mandeln, Mehl, Salz, Backpulver und Zucker mischen. Butter in Flöckchen dazugeben und alles mit den Händen rasch zu groben Bröseln zerreiben. 150 ml Milch dazugießen, zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, zugedeckt 30 Min. an einem kühlen Ort ruhen lassen.
2. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 cm dick ausrollen und mit einem runden Ausstecher oder einem Glas (ca. 7 cm Ø) Kreise ausstechen.
3. Die Teigkreise mit etwas Abstand zueinander auf das Blech legen. Die übrige Milch und das Ei verquirlen und die Scones gleichmäßig damit bepinseln. Im Ofen (Mitte) in 12-15 Min. goldbraun backen. Die Scones herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Dann das Gebäck sofort servieren – nach Wunsch mit Lemoncurd oder Butter und Konfitüre oder Honig.