

Rezept

Walnuss-Buttermilch-Scones

Ein Rezept von Walnuss-Buttermilch-Scones, am 30.05.2023

Zutaten

40 g Walnusskerne	250 g Mehl
2 TL Backpulver	¼ TL Salz
1 EL Traubenzucker	50 g weiche Sauerrahmbutter
1 Eigelb (M)	125 g Buttermilch
Mehl zum Arbeiten	1 Glas (ca. 6-7 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 9 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal, 8 g F, 5 g EW, 23 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Walnusskerne hacken und in einer Schüssel mit Mehl, Backpulver, Salz und Traubenzucker vermischen. Die Butter, das Eigelb und die Buttermilch dazugeben und alles gründlich zu einem recht weichen Teig verrühren.
2. Den Teig auf einem leicht bemehlten Brett zu einer ca. 1,5 cm dicken Platte formen. Mit dem Rand des Glases 6-7 cm große Kreise aus dem Teig ausstechen und diese auf das vorbereitete Blech setzen.
3. Die Teigreste verkneten, dann erneut auf 1,5 cm Dicke flach drücken und runde Scones ausstechen. Die Scones im Ofen (Mitte) in knapp 20 Min. goldbraun backen. Am besten noch lauwarm servieren.