

Scones

Backmischung

1000 g netto

Die Mischung und die kalte Butter mit den Händen verkneten, bis ein krümeliger Teig entstanden ist. Anschließend das Wasser hinzugeben und vermischen, bis sich die Zutaten gerade so vermengt haben.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (ca. 2 cm dick) und mit zum Beispiel einem Glas, 5 cm Kreise ausstechen.

Die Kreise auf ein Backblech mit Backpapier geben und im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft ca. 10-12 Minuten backen.

Nach dem Backen die Scones auf einem Gitter auskühlen lassen.

Tipp: Die Scones je nach Geschmack mit Rosinen oder Cranberrys verfeinern.

Für eine glänzende Oberfläche können die Scones vor dem Backen mit Ei oder Milch abgestrichen werden.

Mischung	Wasser	Butter
500 g	110 ml	125 g
1000 g	220 ml	250 g

Zutaten: **Weizenmehl**, Zucker, **Weizenquellmehl**, **Buttermilchpulver**, Vanillezucker, Backpulver, Salz

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	
Energie	1408 kJ (336 kcal)
Fett	1,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	75,3 g
davon Zucker	23,0 g
Eiweiß	9,1 g
Salz	1,2 g

Die Nährwertangaben basieren auf dem Bundeslebensmittelschlüssel und Lieferantenangaben. Wir weisen darauf hin, dass es sich hier um Naturprodukte handelt, die den natürlichen Schwankungen unterliegen.