REZEPT FÜR SCONES

SCONES

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 10 Stück | 25 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

Für die Scones:

- 60 g SweetFamily Brauner Zucker
- 350 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 125 g weiche Butter
- ca. 150 ml Milch
- Mehl zum Ausrollen

Für den Fruchtaufstrich:

- 250 g Himbeeren (frisch oder TK, dann aufgetaut)
- 130 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
- nach Belieben 1 Msp. Vanillemark

Außerdem:

- 250 g Mascarpone

4030

ZUBEREITUNG

438	6	45	24
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Zucker mit Mehl, Backpulver und Salz mischen. Butter mit den Händen so einarbeiten, dass die Masse Streuseln ähnelt. Dann Milch zufügen und alles rasch zu einem glatten Mürbteig verkneten.

2. Teig auf etwas Mehl 2 cm dick ausrollen und Kreise (6-7 cm Durchmesser) ausstechen. Auf ein mit mit Backpapier belegtes Blech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 220 °C 12-15 Minuten hell und knusprig backen.

3. Inzwischen frische Himbeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen (aufgetaute Früchte abtropfen lassen). Beeren mit 1-2-3 Fruchtaufstrich und Vanillemark nach Belieben in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab 45 Sekunden mixen.

4. Scones aus dem Ofen nehmen, lauwarm abkühlen lassen und mit Himbeeraufstrich und Mascarpone servieren. Dazu stilecht eine Tasse Earl Grey-Tee servieren.

Tipp: Statt Fruchtaufstrich passt zu den Scones auch das SweetFamily Birnen-Gelee mit Earl Grey.