



Wilde Blaubeer-Scones

Zutaten für 12 Stück:

- 450 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 80 g Zucker
- 150 g weiche Butter
- 2 Eier (Gew.-Kl. L)
- 1 TL Milch
- 2 EL wilde Blaubeeren aus Kanada, gefroren



Zubereitung:

1. Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen.
2. Mehl, Backpulver und Zucker mischen. Butter am besten mit den Händen unterkneten.
3. Eier und Milch verquirlen und bis auf einen Esslöffel zum Teig geben und unterkneten. Zum Schluss die Blaubeeren unterarbeiten.
4. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 2 cm dick ausrollen, Kreise ausstechen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.
5. Scones mit restlicher Ei-Milch-Mischung bestreichen und im heißen Ofen 12-15 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Am besten schmecken die Scones mit Clotted Cream und Konfitüre.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Nährwerte pro Stück:

Energie: 270 kcal/ 1130 kJ
Protein: 5 g
Fett: 12 g
Kohlenhydrate: 34 g