



Scones mit Buttermilch und Cranberrys

Zutaten:

380g Mehl
75 g Zucker
2 1/2TL Backpulver
3/4TL Salz
1/2TL Natron
170g Butter
240ml Buttermilch
100g Cranberries
1TL Orangenabrieb
1 Eigelb, 1 EL Milch
Zucker, Zimt



Zubereitung:

Vermischen Sie zuerst alle trockenen Zutaten miteinander.

Nun geben Sie KALTE Butter in die Trockenmischung und „reiben“ diese in die Masse „ein“, bis eine krümelige Masse entsteht.

Nun geben Sie Buttermilch, Orangenabrieb und Cranberries in eine Küchenmaschine und kneten die Masse mit einem Knethaken auf langsamster Stufe.

Aufhören, sobald ein einigermaßen knetbarer Teig entstanden ist. Nicht zuviel kneten! Die Masse wirkt trocken, kann aber ausgestochen werden.

Geben Sie nun den Teig auf eine bemehlte Fläche und drücken den Teig ca. 2 cm dick, in Form.

Mit einem Ausstecher, (Durchmesser ca. 6cm) stechen Sie nun Scones aus und setzen diese auf ein Backblech mit Backpapier.

Eigelb mit Milch und Sahne verquirlen und die Scones bestreichen.

Mit Zimt/Zucker Mischung bestreuen.

Bei 200°C ober-Unterhitze ca. 15-18 Minuten backen.

Kurz abkühlen lassen und dann mit Clotted Cream oder butter und Erdbeermarmelade genießen!



FRANKEN
FERNSEHEN