

Scones mit Blaubeeren: Fruchtiges Knuspervergnügen

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Scones

350 g Mehl
70 g brauner Zucker
2,5 Teelöffel Backpulver
1/2 Teelöffel Zimt
1/2 Teelöffel Salz
100 g eiskalte Butter
160 ml Sahne
1 Ei
1 Päckchen Vanillezucker
190 g Blaubeeren
1 Teelöffel Limettenabrieb

So schön, dass man sofort hineinbeißen möchte. So lecker, dass man nicht aufhören kann. Und so einfach, dass man das auch nicht muss. Ist die erste Ladung Scones im Ofen, kannst du dich gleich an die zweite, an die dritte, an ... machen. Kleiner Tipp: Warme Scones mit Frischkäse bestreichen und auf der Terrasse genießen - herrlich!

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Mehl mit Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Zimt und Salz mischen. Butter in kleine Stücke schneiden und mit den Fingerspitzen in das Mehl kneten. Nur so lange kneten, bis gerade eben so ein Teig entsteht.

- 3 -

Sahne mit Ei verquirlen und zu den trockenen Zutaten geben. Mit einer Gabel leicht unterrühren. Blaubeeren waschen und mit Limettenabrieb unterheben.

- 4 -

Teig auf das Backpapier geben, zu einer Scheibe formen und in 8 Tortenstücke schneiden. Scones auseinanderschieben und im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen.