

Himbeer Scones

etwa 8 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Für den Scones-Teig:

250 g Weismehl
100 g Zucker
½ TL Salz
2 ½ TL Dr. Oetker Backpulver
120 g Butter
120 ml Buttermilch
1 Ei
150 g Himbeeren

Glasur:

1 Beutel Dr. Oetker Knusper Glasur

Zum Abschluss:

250 g Crème fraîche

1 Für den Teig:

Weismehl, Zucker, Salz und Backpulver mischen. Butter direkt aus dem Kühlschrank in kleine Stücke schneiden, diese mit der Buttermilch, den Himbeeren und dem Ei locker unter den Teig mischen. Den Teig nur ganz kurz kneten und zu einem flachen Kreis formen und für ca. 15 min. in den Kühlschrank geben.

Den Teig in 8 Dreiecke teilen und für ca. 1 Stunde oder über Nacht in den Tiefkühler geben.

Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C

2 Im vorgeheizten Backofen backen bis die Scones goldbraun sind.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 25 Minuten

3 Glasur:

Die Knusper-Glasur nach Packungsanleitung schmelzen, über den Scones verteilen und kurz trocknen lassen.



- ④ **Zum Abschluss:**
Die Scones mit Crème Fraiche und den restlichen Himbeeren servieren.

