

# Scones mit marinierten Erdbeeren

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Teig:

350 g Mehl  
30 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker  
½ Beutel Dr. Oetker Backpulver  
75 g Butter  
1 Ei  
1 dl Milch

### Crème:

100 g Mascarpone  
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker

### marinierte Erdbeeren:

etwa 800 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)  
2 - 3 Tropfen Dr. Oetker Aroma Zitrone  
30 g Zucker

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen und Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 220 °C**  
**Heißluft 200 °C**

## 2 Teig:

Das Mehl mit dem Zucker, dem Bourbon Vanille Zucker und dem Backpulver mischen. Die kalte Butter von Hand mit dem Mehl verreiben. Das Ei und die Milch hinzufügen und alles zu einem Teig zusammenfügen.

Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 cm dick auswallen und mit einem runden Ausstecher oder einem Glas ca. 12 Kreise ausstechen.

Die Scones auf das Backblech legen und im vorgeheizten Ofen backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 10 Minuten**

Scones aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

## 3 Crème:

Mascarpone mit dem Bourbon Vanille Zucker cremig rühren.

- ④ **marinierte Erdbeeren:**  
Die vorbereiteten Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und mit dem Zucker und dem Aroma mischen.
  
- ⑤ Die Scones frisch gebacken, mit einem Klecks Crème und einem grosszügigen Löffel Erdbeeren, servieren.