

Adväntslädeli-Scones

Scones mit Rosinen oder Cranberries (16 Stück)

340g Mehl

7g Backpulver (1/2 Päckchen, knapp 1 Esslöffel)

2g Salz (1/4 Teelöffel)

50g Zucker

Backofen auf 205 °C (Umluft) vorheizen. Trockene Zutaten in einer Schüssel mischen.

80g Butter

60g Rosinen oder geschnittene Cranberries

Butter in kleine Stücke schneiden und mit einer Gabel in die trockenen Zutaten mischen bis eine krümelige Masse entsteht. (Das geht auch in einem Standmixer.) Früchte kurz in den Teig mischen.

1 Ei

170ml Buttermilch oder Milch

Flüssige Zutaten mischen und in den Teig rühren. Teig nur kurz zusammenfügen, sonst werden die Scones hart und trocken. Auf einer Arbeitsfläche auf wenig Mehl zu einer ca. 2,5cm dicken Scheibe formen, mit einem runden Ausstecher oder einem Glas Scones mit ca. 6cm Durchmesser ausstechen. Auf ein Backblech mit Backpapier legen und für 15-17 Minuten backen.

Scones auf einem Gitter etwas auskühlen lassen und noch warm servieren, evtl. mit Butter oder Clotted Cream und Konfituren.



www.advaentslaedeli.ch
www.asheepcalledharris.ch
Francesca Bircher, 2020

Himbeer-Haferflocken-Scones (8 Stück)

125g Mehl

35g Zucker

3g Backpulver (1 Teelöffel)

2g Salz (1/4 Teelöffel)

65g feine Haferflocken

Backofen auf 205 °C (Umluft) vorheizen. Trockene Zutaten in einer Schüssel mischen.

50g kalte Butter

70g gefrorene Himbeeren

Butter in kleine Stücke schneiden und mit einer Gabel in die trockenen Zutaten mischen bis eine krümelige Masse entsteht. (Das geht auch in einem Standmixer.) Himbeeren darunterrühren.

1 kleines Ei

50ml Buttermilch oder Milch

Flüssige Zutaten mischen und in den Teig rühren. Teig nur kurz zusammenfügen, sonst werden die Scones hart und trocken. Der Teig wird ziemlich klebrig ... Auf einer Arbeitsfläche auf wenig Mehl zu einer ca. 2,5cm dicken runden Scheibe formen und in acht Stücke schneiden. Mit viel Abstand auf ein Backblech mit Backpapier legen und für 16-18 Minuten backen.

Scones auf einem Gitter etwas auskühlen lassen und noch warm servieren, evtl. mit Butter oder Clotted Cream und Konfituren.