



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Scones - Teegebäck

Zutaten für ca. 20 Stück:	
500 g Mehl	150 ml + 2-3 EL Milch
2 Päckchen Backpulver	1 Eigelb
130 g Zucker	Mehl für die Arbeitsfläche
130 g weiche Butter	Backpapier

Zubereitung:

- Mehl, Backpulver, Zucker und Butter kurz verkneten.
- 150 ml Milch nach und nach darunter kneten bis wir einen glatten Teig haben.
- Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, Kreise ausstechen.
- Auf Backpapier setzen. Eigelb etwas Milch verquirlen.
- Scones damit bestreichen.
- Im vorgeheizten Backofen 200°- 10-12 Minuten backen.
- Scones mit Marmelade und Crème double oder Butter servieren.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer