

Buttermilch-Scones



TIPP

Damit der Teig später die gewünschte bröselige Konsistenz hat, darf die Butter beim Kneten nicht zu warm werden.

ZUTATEN FÜR 8 – 10 STÜCK:

2 Eier (M)
330 g Mehl
90 g eiskalte Butter
100 g Zucker
80 ml Buttermilch
1 EL Honig
1 EL Wasser
1 TL Backpulver
1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

1. Zu Beginn den Backofen auf 190° C Ober-/Unterhitze vorwärmen und den Honig mit Wasser vermischen.
2. Danach Mehl mit Zucker, Salz, Backpulver und eiskalter Butter in kleinen Würfeln zügig verkneten.
3. Die Eier mit der Buttermilch verquirlen und unter die Teigbasis mischen – der Teig darf etwas klebrig sein, lässt er sich nicht gut weiterverarbeiten, einfach noch etwas Mehl hinzugeben.
4. Anschließend auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche etwa 2 – 3 Zentimeter dick ausbreiten und mit einem Plätzchenausstecher oder Glas runde Kreise ausstechen.
5. Diese auf einem Blech mit Backpapier verteilen und mit der Honig-Wasser-Mischung bepinseln – im Anschluss für 20 – 25 Minuten goldbraun backen.