

=DER MUSS HABEN= =SIEBEN SACHEN=

EIN BACKBLOG VON PAUL BOKOWSKI

BLAUBEER-BUTTERMILCH-SCONES

ZUTATEN:

175 gr Mehl
100 gr Kuchenmehl (Typ 550)
50 gr Zucker
2 tl Backpulver
½ tl Salz
115 gr Butter
125 gr Blaubeeren
125 gr Buttermilch
1 Ei
1 Päck. Vanilleextrakt

BACKANLEITUNG:

1. Mehl, Kuchenmehl, Zucker, Salz und Backpulver in einer großen Schüssel vermengen.
2. Kalte Butter würfeln und gründlich mit den trockenen Zutaten vermischen, bis ein krümeliger Teig entsteht.
3. Blaubeeren untermischen.
4. In einer kleinen Schüssel Buttermilch, Ei und Vanilleextrakt verquirlen. Die Masse vorsichtig und zügig unter die Butter-Mehl-Mischung heben, bis alle Zutaten gerade eben so vermischt sind.
5. Den klebrigen Teig aus der Schüssel lösen und auf einer stark bemehlten Fläche zu einem kreisrunden Fladen formen. Den Fladen mit einem bemehlten oder eingefetteten Messer achteln und die Stücke auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech gleichmäßig verteilen.
6. Scones 25 Minuten lang im vorgeheizten Backofen bei 190° (Ober-/Unterhitze) goldbraun backen. Komplette auskühlen lassen und anschließend mit Honig, Konfitüre oder - ganz klassisch - mit Clotted Cream genießen.

Dieses Rezept ergibt etwa 8 Scones.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
Backzeit: 25 Minuten
Gesamtkosten: ab 3,30 €