

FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

Scones

ergibt 4 Stück

100g Mehl - 1TL Backpulver - 25g Zucker - 1 Messerspitze geriebene Zitronenschale - 25g weiche Butter -
1 Schuss Milch - 1 Eigelb

Das Mehl, Backpulver, Zucker, Zitronenschale und die Butter zu einem festen Teig verkneten.
Ich empfehle hier per Hand zu kneten und kontinuierlich kleine Schüsse Milch hinzu geben,
damit der Teig geschmeidig wird.

Sollte etwas zu viel Milch im Teig sein, kann ein klein bisschen Mehl dieses ganz einfach
wieder ausgleichen.

Den Teig in vier kleine Teile aufteilen; erst zu einer Kugel formen und dann zu 1,5 - 2cm flach
gedrückten Kreisen kneten. Auf das mit Backpapier gelegt Backblech legen und großzügig
mit dem Eigelb bepinseln.

Zubereitungszeit: ca. 12 Min

Backzeit: ca. 15 Min

Backofen: 180 Grad

Guten Appetit und viel Freude beim Kochen!