

## Scones

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 15 Min.

Ergibt ca. 16 Stück

---

**300g Mehl**

**2 EL Zucker**

**2 TL Backpulver**

**½ TL Salz**

**70g Butter**, in Stücken, kalt

**1½ dl Milch**

---

**wenig Milch**

1. Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Milch dazugiessen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten.
2. Teig ca. 2 cm dick auswallen. Mit einem Ausstecher (ca. 5 cm Ø) ca. 16 Scones ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Milch bestreichen.
3. **Backen:** ca. 15 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Scones herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, lauwarm oder kalt servieren.

**Tipp:** Scones schmecken frisch am besten.

