



Scones Rezept:

500 g Mehl (+ etwas Mehl zum ausrollen)

1,5 Päckchen Backpulver

1 Päckchen Vanillezucker

2 Eier

1 Prise Salz

120 g weiche/zimmerwarme Butter

250 g Joghurt

1 Eigelb

1. Eier und Vanillezucker vermengen
2. Joghurt und Salz dazu
3. Mehl und Backpulver vermengen und zur Hälfte zu den Flüssigzutaten unterkneten
4. Butter unterkneten
5. Restliche Mehl/Backpulvermischung dazu
6. Den Teig ca. 15 Min ruhen lassen bei Zimmertemperatur
7. Teig auf einer bemehlten Fläche per Hand kneten und ca. 1 cm ausrollen und mit beliebig großen Ausstecher ausstechen und auf ein Backblech
8. Mit dem Eigelb bepinseln
9. Bei 180°C (Ober- & Unterhitze) oder 160°C (Umluft) 12-15 Min backen