

# Cream Scones

---

Diese Scones sollte man in jedem Fall warm und mit einem fruchtigen oder deftigen Aufstrich servieren.

## Zutaten

- 300 g Mehl
- 3 ½ TI Backpulver
- 3 EL Zucker
- 1 TI Zimt
- 5 TI Butter
- 2 Eier, leicht geschlagen
- 100 g Schmant

## Zubereitung

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Das Mehl, das Backpulver, den Zucker und das Salz in einer Schüssel zusammengeben und das ganze vermengen. Nun die Butter hinein geben und die Eier sowie den Schmant darunter rühren. Anschließend den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Brett geben und diesen kurz durchkneten. Nun wird das Ganze so ausgerollt, dass der Teig ca. 2,5 cm hoch ist. Hieraus werden dann 5cm breite Kreise ausgeschnitten. Sie so entstandenen Scones auf einem Backblech verteilen und ungefähr 15 Minuten backen, bis die Oberseite braun ist. Warm servieren.