

Zimt Scones

Dies ist eines der einfachsten Scones-Rezepte. Ideal für Anfänger. Scones werden generell zum Low Tea gereicht. Beim Cream Tea sind sie der einzige Gang.

Es ist für 8 Scones ausgelegt.

Zutaten

- 240 g Mehl
- 75 g Zucker
- 1 TI Backpulver
- 1 TI Zimt
- 1 Ms Salz
- 115 g Butter
- 100 ml Milch
- 1 Ei, leicht geschlagen
- 1 TI Vanille

Zubereitung

Den Ofen bei 200 °C vorheizen. Das Mehl, den Zucker, das Backpulver, den Zimt und das Salz zusammengeben und das Ganze mit einander vermengen. Anschließend die Butter hinein geben. Die Milch, das Ei und die Vanille in einer separaten Schüssel miteinander vermengen. Schließlich die Mehlmischung hinzu mengen und so lange schlagen, bis der Teig fest ist. Den Teig in einen Rolle von 5 cm Durchmesser formen und in 8 Stücke schneiden. Die einzelnen Scones 15-20 Minuten backen.