



SCONES MIT ROSINEN

🕒 20 min ☺ Leicht
Backzeit ca. 15 min

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

ca. 225 g Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Zucker
1/2 TL Salz
50 g weiche MinusL Butter
2 EL Rosinen
ca. 100 g MinusL Joghurt mild mit Vanillezubereitung
1 Eigelb
1 EL MinusL Kaffeesahne
Mehl, zum Arbeiten

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.
2. Das Mehl mit dem Backpulver, dem Zucker, Salz, weicher Butter, Rosinen und Joghurt zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Der Teig sollte nicht mehr stark kleben. Falls notwendig, noch etwas Joghurt oder Mehl dazugeben, aber nicht zu lange kneten, da der Teig sonst zäh wird.
3. Auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 2 cm dick ausrollen und Kreise à ca. 6 cm Durchmesser ausstechen. Diese mit etwas Abstand zueinander (sie gehen beim Backen noch auf) auf ein Backblech mit Backpapier setzen.
4. Das Eigelb mit der Kaffeesahne verrühren und die Scones damit bepinseln.
5. Im heißen Backofen ca. 15 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen. Am besten lauwarm servieren und dazu z.B. Butter und Konfitüre reichen.