



Scones mit gefriergetrockneten Beeren

Rezept von Cynthia Barcomi

Zutaten (für 8 bis 10 Stück)

275 g Mehl
50 g Stärke
1 EL Backpulver
1 EL Zucker
3/4 TL Salz
fein geriebene Zeste einer unbehandelten Zitrone
150 g kalte Butter, klein geschnitten und wieder kalt gestellt
200 g kalte Sahne (oder Vollmilch)
25 g gefriergetrocknete Beeren, von Hand leicht angebrochen

Glasur

100 g weiße Schokolade, geschmolzen oder 75 g Puderzucker
ein paar TL Milch oder Sahne
Mehl zum Arbeiten

Zubereitung

Backofen auf 210 Grad (Umluft oder Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mehl, Stärke, Backpulver, Zucker, Salz und Zitronenzeste in eine Rührschüssel vermengen.

Kalte Butter mit Fingerspitzen in die Mehlmischung grob einarbeiten. Kalte Sahne hinzufügen und mit einer Gabel kurz verrühren, bis gerade so ein Teig entsteht.

Teig auf eine leicht bemehlten Arbeitsfläche geben und die gefriergetrocknete Beeren einarbeiten. Den Teig zügig verkneten und mit den Händen auf zwei Zentimeter Dicke ausbreiten.

Mit einem Herz-Ausstecher, einem runden Ausstecher oder einem Glas den Teig ausstechen und die Formen nebeneinander auf das Backblech legen. Dabei den Ausstecherrand immer wieder ins Mehl tauchen, damit er nicht am Teig klebt.

Wenn die Zeit erlaubt, die Scones erstmal zehn Minuten kaltstellen – so behalten sie besser die Form beim Backen.

Scones 12 bis 13 Minuten backen, bis sie eine goldene Farbe annehmen und leicht zurückfedern beim Antasten. Auf einem Kuchengitter 10 Minuten abkühlen lassen, dann mit geschmolzener Schokolade oder Puderzucker Glasur ausgarnieren und genießen.