



Scones mit Erdbeer-Schmand

Zutaten (für sechs Portionen):

Scones:

375 g Mehl (Type 405)
5 TL Backpulver
50 g Zucker
150 g Butter
75 ml Milch
100 ml Sahne
2 Eier

Erdbeer-Schmand:

500 g Erdbeeren
50 g Puderzucker
200 g Schmand

Zubereitung (30 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Für die Scones müssen alle Zutaten sehr kalt sein. Zuerst die trockenen Zutaten vermischen und die kalte, in kleine Würfel geschnittene Butter mit den Fingern einarbeiten, so dass eine trocken-sandige Konsistenz entsteht. Milch, Sahne und ein Ei verquirlen und unter die sandige Masse rühren. Gut vermischen – aber auf keinen Fall kneten! Die Masse soll leicht bröckelig bleiben. Kaltstellen und eine halbe Stunde ruhen lassen.

Danach die Masse vorsichtig zwei Finger dick auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Mit einem Keksausstecher oder einem Glas Kreise ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Mit Eigelb bestreichen.

In den auf 220 Grad Celsius vorgeheizten Backofen geben und die Temperatur sofort auf 160 Grad Celsius reduzieren. Die Backzeit beträgt etwa 15 bis 20 Minuten.

In der Zwischenzeit die Erdbeeren putzen, waschen und einen kleinen Teil in sehr feine Würfel schneiden. Den Rest grob zerkleinern und mit Puderzucker weichkochen. Pürieren und dann durch ein Sieb streichen. Etwas von dem Erdbeermark sowie die Erdbeerwürfel unter den Schmand ziehen. Restliches Erdbeermark separat reichen.

Scones sollte man noch backofenwarm verzehren. Deshalb reicht man die Aufstriche separat, sie würden sich sonst erwärmen. Dazu passt eine Tasse Tee.

Nährwerte pro Portion:

653 kcal – 36 g Fett – 13 g Eiweiß – 71 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.