



Himbeer- Scones



Ihren Ursprung haben Scones in Schottland.

Doch süße wie herzhafte Scones sind mittlerweile in ganz Großbritannien und auch in Irland, Australien und Amerika beliebt.

Egal ob traditionell mit Sahne und Früchten oder herzhaft mit Cheddar:

Scones sind ein toller kleiner Leckerbissen.

Gutes Gelingen wünscht Euer

Pablo Puluka Giet

Zutaten

550g Dinkelvollkornmehl
550g Weizenvollkornmehl
400g Butter
400g gefrorene Himbeeren
365g Vollrohrzucker
350g Eier
270ml Sahne
20g Backpulver
1 Prise Salz
Zitronenzeste
1 Vanilleschote

Nach Möglichkeit das Mehl frisch mahlen, andernfalls ökologisch angebautes Vollkornmehl verwenden.

So geht's

Die Butter 10 Minuten in den Gefrierschrank geben und anschließend in möglichst kleine Würfel schneiden. Mehl und Backpulver zusammen sieben, dann die Mischung mit der Butter leicht verrühren, so dass sie sich *nicht* verbinden. Das Mehl soll lediglich die Butter daran hindern, aneinander zu haften. Diese Mischung für eine Stunde in den Gefrierschrank stellen.



Den Ofen auf 220°C vorheizen.

Danach die übrigen Zutaten hinzugeben und nur ganz kurz mischen bis sich alle Zutaten bis auf die Butter vermengt haben. Damit die Butterstückchen später im fertigen Teig zu sehen sind, sollten sie möglichst ganz bleiben. Auch die Himbeeren sollten noch möglichst ganz und gefroren sein.

Nun den Teig zu 5-6 cm großen Kugeln formen. Am besten eignet sich dafür ein großer Eisportionierer. Diesen vorher in Wasser tauchen, den Teig glatt streichen und mit dem Portionierer direkt aufs Blech leeren. Alternativ kann der Teig mit den Händen geformt werden, dabei darauf achten, dass die Teigkugeln nur kurz in der Hand gerollt werden, um das Schmelzen der Himbeeren und der Butter zu verhindern.

Anschließend die Scones mit Sahne abstreichen und leicht mit Zucker bestreuen. Dann direkt in den Ofen geben und für 12-18 Minuten backen.

Die Scones sind fertig, wenn sie goldbraun sind.

