



MÜSLI-SCONES

Schwierigkeit: einfach / ca. 25 Min. Arbeitszeit

Scones sind süße Brötchen, die ihr schnell und einfach selbst machen könnt. In Kombination mit Honig, Marmelade, Schlagsahne oder Butter schmecken sie noch süßer, doch auch pur sind sie ein köstlicher Genuss für einen verregneten Sonntagnachmittag im Herbst.

ZUTATEN

ca. Zutaten für 10 Scones

400 gr Mehl (halb Vollkorn, halb fein)

100 gr Müsli

100 gr Zucker

300 ml Milch

100 gr Quark

100 gr Butter

2 TL Backpulver

1 TL Salz

Müsli oder Zucker zum Bestreuen



ZUBEREITUNG

Warme Milch und Quark mit Zucker und Salz mischen und solange rühren bis sich Zucker und Salz vollständig aufgelöst haben. Das Müsli untermischen und kurz einweichen lassen. Dann nach und nach das Mehl mit dem Backpulver zugeben und zwischendurch immer wieder rühren. Erst am Ende die kalten Butterflocken in den Teig geben und nur noch so kurz rühren, dass sich diese nicht vollständig auflösen.

Den Teig in gleichmäßigen Portionen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech löffeln. Wer gerne kleinere Scones



mag, kann aus der Menge auch 15 bis 20 Portionen machen. Die Teighäufchen mit Zucker oder Müsli bestreuen und dann ca. 15 Minuten bei 225° C backen.