

# Sommerbeeren-Scones



## Zutaten    So wird's gemacht:

|   |   |
|---|---|
| Zutaten                                       | Mehl sieben, Backpulver, Natron, Salz und Zucker untermischen. Butter gewürfelt hinzugeben und zu einer krümeligen Masse verkneten.   |
| 12-14 Scones                                  | Buttermilch und 1 leicht geschlagenes Ei hinzugeben. Alles gut verkneten. Mehl auf die Arbeitsfläche geben und die Beeren vorsichtig in die Teig leicht einarbeiten, Teig 3-4 cm dick vorsichtig ausrollen. Mit einem Ausstecher oder Glas Kreise ausstechen und auf ein Blech geben. |
| 450 g Mehl + etwas Mehl für die Arbeitsfläche | Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Eigelb und Milch mischen und die Scones bepinseln. Im Backofen 20-25 Minuten goldbraun backen. Mit Butter servieren.  |
| 1 TL Backpulver                               |   |
| ½ TL Natron                                   |   |
| ½ TL Meersalz                                 |   |
| 80 g Zucker                                   |   |
| 110 g Kerrygold-Butter*                       |   |
| 1 Ei  |   |
| 250 ml Buttermilch                            |   |
| Je 150 g Himbeeren & Blaubeeren (gerne TK)    |   |
| 1 Eigelb + 1 EL Milch                         |   |