

# Weihnachtliche Scones



## Einkaufsliste: So wird's gemacht:

15-18 Scones	Mehl mit Backpulver, Natron, Gewürze und Salz mischen, die kalte Butter unterkneten. Ei gut verquirlen, etwa 3/4 zu der Masse geben, den Rest beiseite stellen.
480 g Mehl (Type 550)	
1 TL Natron	
2 TL Backpulver	
2 TL Zimt	Die restlichen Zutaten hinzugeben und gut verkneten. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und nochmal gut durchkneten.
1 Msp. gem. Muskat	
½ TL gem. Ingwer	
1 TL Salz	Teig 3 cm dick ausrollen und Sterne ausstechen.
130 g kalte Butter	
50 g Zucker	Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit dem restlichen Ei bestreichen. Mandeln grob hacken, mit braunem Zucker und Zimt mischen und über die Scones streichen. Bei 200 °C Ober- und Unterhitze ca. 10-12 Minuten backen.
1 Ei	
200 ml Buttermilch	
50 g unblanchierte Mandeln	
1 EL braunen Zucker	
1 TL Zimt	Puderzucker, Zimt und Milch mischen und über die Scones geben.
100 g Puderzucker	
½ TL Zimt	
1-2 EL Milch	

