

## ZUTATEN

350g Mehl  
80g Zucker  
1 EL Backpulver  
1/2 TL Salz  
120g streichfähige Butter  
(z.B. "Die Streichzarte" von  
Weihenstephan)  
160ml Milch  
90g Erdbeeren  
50g weiße Schokolade  
1 Ei

## ERDBEER-WEISSE SCHOKOLADE SCONES

1. Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Mehl zusammen mit Salz und Backpulver verrühren. Anschließend streichfähige Butter zugeben und alles mit den Händen vermischen. Tipp: Handschuhe anziehen und Mehl-Butter-Gemisch zwischen den Händen reiben. So entsteht die gewünschte "Paniermehl" Konsistenz. Abschließend den Zucker zugeben und alles vermischen
3. Nun Milch hinzugeben und alles kurz zu einem homogenen Teig verrühren. Erdbeeren in Würfel schneiden und zusammen mit der gehackten, weißen Schokolade unter den Teig heben
4. Teig mit bemehlten Händen zu 6 Bällen Formen (Achtung: Klebrig!) und diese anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen
5. Ei trennen, das Eigelb verquirlen und dieses anschließend dünn auf die Scones streichen
6. Scones im vorgeheizten Backofen ca. 18-20 Minuten goldbraun backen, 5 Minuten abkühlen lassen und vorsichtig vom Blech nehmen. Mein Tipp: mit salziger Butter bestreichen und genießen

REZEPT FÜR: 6 STÜCK  
DAUER: 0 STUNDEN 30 MINUTEN



NOTIZEN