

ZUTATEN

350g Mehl
 125g Zucker
 1EL Backpulver
 1/2TL Salz
 120g Butter
 120ml Milch
 1 große Zitrone
 120g Johannisbeeren
 1 Ei

BUNTE EINHORN MILCHSHAKES

1. Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Mehl zusammen mit Salz und Backpulver verrühren. Anschließend Butter in kleinen Stückchen 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
4. Zitrone heiß abwaschen und ca. 2 TL Zitronen Abrieb zum Teig geben. Zitrone anschließend ausdrücken und Saft ebenfalls zum Teig geben. Johannisbeeren waschen, vom Struck zupfen und ebenfalls zum Teig geben. Alles kurz (!) und vorsichtig vermischen
5. Teig mit bemehlten Händen zu einem Ball Formen (Achtung: Klebrig!) und diesen anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Ball flach drücken und mit einem bemehlten Messer in 8 gleichgroße Stücke schneiden
6. Ei trennen, das Eigelb verquirlen und dieses anschließend dünn auf die Scones streichen
7. Scones im vorgeheizten Backofen ca. 20-25 Minuten goldbraun backen, 5 Minuten abkühlen lassen und vorsichtig vom Blech nehmen. Mein Tipp: mit salziger Butter bestreichen und mit einem guten Kaffee (z.B. Typ Latte Macchiato von Senseo) genießen

REZEPT FÜR: 8 STÜCK
 DAUER: 0 STUNDEN 30 MINUTEN

