



„Blauer Salon“ Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld /Elmar-Limberg-Platz 4/I.OG/23554 Lübeck

kochbuchbibliothek-sh@gmx.de * www.gemeinsamtafeln.com * 0171-9073606 * 

Festes Treffen: Dienstag ab 10.00 Uhr und nach Absprache/Veranstaltung

Weihnachtliche Scones ... für die Tee-Zeit

Zutaten für ca. 16 Stück

Schritt 1: 480 Gramm Mehl (Type 550), 1 Teelöffel Natron, 2 Teelöffel Backpulver, 2 Teelöffel Zimt, 1 Prise Muskat gemahlen, ½ Teelöffel Ingwer gemahlen, 1 Teelöffel Salz, 130 Gramm Butter aus dem Kühlschrank, 50 Gramm Zucker, 1 Ei M, 200 Milliliter Buttermilch. Schritt 2: 50 Gramm Mandeln, 1 Esslöffel braunen Zucker, 1 Teelöffel Zimt. Schritt 3: 100 Gramm Puderzucker, ½ Teelöffel Zimt, 1-2 Esslöffel Milch

Zubereitung

- Mehl mit Backpulver, Natron, Gewürze und Salz mischen
- Kalte Butter unterkneten
- Das Ei gut verquirlen, etwa 3/4 zu der Masse geben, den Rest beiseite stellen
- Die restlichen Zutaten hinzugeben und gut verkneten
- Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und nochmal gut durchkneten
- Teig 3 cm dick ausrollen und Sterne ausstechen
- Ausgestochene Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit dem restlichen Ei bestreichen
- Mandeln grob hacken, mit braunem Zucker und Zimt mischen und vorsichtig auf den Scones verteilen
- Bei 200 °C Ober- und Unterhitze ca. 10-12 Minuten backen
- Puderzucker, Zimt und Milch mischen und auf den Scones mit dem Backpinsel verteilen

