



## ORANGEN-SCONES MIT ERDBEERBUTTER



Für 10 Stück

### ZUTATEN

für die Scones:

160 g Mehl  
1 geh. TL Weinstein-Backpulver  
1,5 EL Zucker  
¼ TL Salz  
50 g gewürfelte, weiche Butter  
1 Ei  
ca. 2 EL Milch

zum Bestreichen:

etwas Milch  
2 EL Zucker  
fein abgeriebene Schale von  
½ Orange

für die Erdbeerbutter:

150 g Erdbeeren  
125 g weiche Butter  
ca. 1 geh. EL Puderzucker

### ZUBEREITUNG

Für die Scones Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Zucker, Salz und Butterwürfel dazugeben. Mit den Fingern die Butter mit Mehl und Zucker zerreiben, sodass grobe Flocken entstehen. Ei und ca. 2 EL Milch dazugeben und mit den Händen zu einem geschmeidigen, aber dennoch festen Teig kneten.

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem 2 cm dicken Rechteck ausrollen. Mit einem runden Ausstecher oder Glas von 5 cm Ø Scones ausstechen. In einem Teller Zucker und Orangenschalenabrieb mischen. Die Oberseite der Scones mit Milch bestreichen und leicht in den Orangenzucker drücken. Die Küchlein mit Orangenzucker nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.

Bei 220 °C CircoTherm® Heißluft auf Einschubhöhe 2 ca. 12 Min. goldgelb backen. Sofort aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter etwas auskühlen lassen. Die Scones schmecken am besten frisch.

Für die Erdbeerbutter Erdbeeren waschen, putzen und die Hälfte klein würfeln. Die restlichen Erdbeeren pürieren, Butter und Puderzucker untermixen. Erdbeerwürfel unterheben und die Erdbeerbutter zu den Scones servieren.