# Buttermilch-Scones



## Zutaten

Zutaten:

### Teig:

- 250 g Mehl
- 3 1/2 Teelöffel Backpulver
- 1/4 Teelöffel Natron
- 1 Esslöffel Zucker
- 1/4 Teelöffel Salz
- 80 g Butter oder Margarine
- 200 ml Buttermilch

### Außerdem:

- 50 g zerlassene Butter zum Bestreichen
- Pflaumenmus

# Zubereitung

1. Mehl, Backpulver, Natron, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen.
   Butter zufügen und alle Zutaten schnell zu einer krümeligen Masse
   verarbeiten. Buttermilch zugeben und kurz untermischen, bis ein Teig
   entsteht. Nicht zu lange rühren!

2. Backofen auf 220°C vorheizen.

3. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben, und 1 cm dick ausrollen. mit einem
   runden Ausstecher (Durchmesser ca. 5 cm) runde Scones ausstechen und auf
   ein Blech mit Backpapier legen. Die Scones mit zerlassener Butter oder
   Margarine bestreichen und 10 – 12 Minuten goldbraun backen.

4. Noch warm mit Pflaumenmus servieren.