Einfache Scones



Zutaten

Teig:

- 250 g Weizenmehl
- 1 Esslöffel Backpulver
- 1/2 Teelöffel Salz
- 60 g Butter
- ca. 175 g Buttermilch

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220°C vorheizen.
   Mehl mit Backpulver und Salz mischen.
   Die Butter mit den Händen unterkneten,
   bis eine Krümelige Masse entsteht.
   In die Mitte des Teiges eine Vertiefung
   drücken, die Buttermilch hineingießen und
   alles zu einem weichen, klebrigen Teig
   verrühren. Falls nötig noch etwas Buttermilch
   zugeben.

2. Den Teig auf der Arbeitsfläche noch kurz
   durchkneten, zu einer Rolle von etwa 5 cm

Durchmesser formen und davon etwa 2,5 cm dicke Scheiben abschneiden.

3. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und die Scones im Backofen bei 200°C etwa 15 Minuten backen.

4. Warm servieren.