Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Frühstück / Süßes / Kinder /

Erdbeerscones

Es gibt Tage im Leben, da sehnen wir uns nach etwas ganz Besonderem. Etwas nicht Alltägliches. Etwas, dass uns von innen ein gutes Gefühl gibt. Erdbeerscones gehören für mich in diese Kategorie. Sie sind mit nichts zu vergleichen -kein Keks, kein Brötchen, kein Kuchen. Einfach nur Scones. Ich liebe es sie noch lauwarm zu essen. Ich mache mir etwas Frischkäse drauf, trinke einen guten Cappuccino dazu und genieße einen Moment für mich. Denn auch solche Momente braucht man von Zeit zu Zeit. Und zum Glück ergibt dieses Rezept mehr als nur einen (nämlich meinen!) Scone. Denn auch alle anderen wissen diesen besonderen Snack immer zu schätzen!

Zutaten für 5-6 Stück

- 200 gr - Mehl
- 100 gr - Speisestärke
- 1 EL - Backpulver
- 1 - Vanillezucker
- 25 gr - Zucker
- 110 gr - kalte Butter
- 180 ml - Buttermilch
- 5 - Erdbeeren
- 1 TL - Rohrzucker

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
2. Die Erdbeeren waschen, den Kopf entfernen und die Erdbeeren vierteln. Mit einem Küchentuch etwas trocken tupfen und zur Seite stellen.
3. Das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver in einer großen Schüssel miteinander vermengen.
4. Die sehr kalte Butter in Würfel schneiden und zusammen mit dem Vanillezucker, Zucker und der Buttermilch mit zu der Mehlmischung geben. Mit einem Flachrührer oder Knethaken rühren, bis ein Teig entsteht. Nicht zu lange rühren.
5. Nun die Erdbeeren mit in den Teig geben und kurz mit den Händen einarbeiten.
6. Den Teig, auf einer leicht bemehlten Fläche, ausrollen (ca. 1,5 cm dick) und entweder in Stücke schneiden oder mit einer runden Form ausstechen.
7. Die Scones auf ein, mit Backpapier ausgelegtes, Backblech legen und mit etwas braunem Rohrzucker bestreuen. Für 15 min goldbraun backen.

Viel Spaß & Guten Appetit,

Eure Julia