

Scones

It`s teatime! Und köstliche Scones passen hervorragend dazu! Die süßen Gebäckstücke zeichnen sich durch ihre einzigartige Konsistenz aus und erinnern an eine Mischung aus Rühr- und Mürbeteig. Die Textur erscheint kompakt, aber dennoch sind die Scones schön zart!

Für dieses Rezept gibt es eine Videoanleitung:

<https://youtu.be/TonbmLLu0Fo>



glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, ei-, milch- und maisfrei
siehe Tipp am Rezeptende

Für 8 – 10 Stück

225g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis, z.B. Mix Brot von Schär*

1/2 P. Backpulver

20g Zucker

1 P. Vanillezucker

$\frac{1}{4}$ TL Salz

60g Butter (ggf. laktosefrei), kalt

165ml Milch (ggf. laktosefrei)

Glutenfreies Mehl für die Arbeitsfläche

1 Ei zum Bestreichen

1. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel geben und mischen.

2. Butter in Stückchen zugeben und mit dem Mehl abbröseln, sodass eine Streusel-ähnliche Masse entsteht.

3. Nun die Milch zugeben und mit einer Gabel rasch, ohne großes Kneten, einen glatten Teig herstellen. 5 Minuten in der

Rührschüssel quellen lassen.

4. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, diesen bemehlen und 3cm dick ausrollen. Teigkreise mit etwa 5,5 – 6cm Durchmesser ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit verquirltem Ei bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 185 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) in 20 – 22 Minuten goldgelb backen.

5. Die fertigen Scones aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Tipp: Lauwarm schmecken die Scones überaus köstlich!

***Wird eine andere Mehlmischung eingesetzt, so kann die Teigkonsistenz weicher oder fester ausfallen!**

Maisfrei – Tipp: 250g einer Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis einsetzen. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

Milchfrei – Tipp: 50g vegane Margarine anstatt Butter einsetzen. Milch durch Mandel- oder Cashewdrink tauschen.

Eifrei – Tipp: Ei zum Bepinseln weglassen. Die Teiglinge mit wenig Milch bestreichen.

Bild 1: Die Teiglinge austechen. Auf dem Bild links ist der Teig in maishaltiger Variante zu sehen. Rechts die maisfreie Variante.



Bild 2: Fertige Scones. Links die maisfreie Variante, rechts die maishaltige Variante. Bezüglich der Textur und vom Geschmack ist kaum ein Unterschied zu vernehmen.



Weitere Bilder: Fertige Scones

