heute gibt es...

Kürbis Scones

Zutaten: (für etwa 12 Stück)

- 35g Butter (Raumtemperatur)
- 80g Zucker
- 1 Ei
- 100g Kürbispüree
- 50ml Sahne
- 300g Mehl
- 3 ½ gestrichene TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- etwas Milch zum Bestreichen

Zubereitung:

1. Die Butter zusammen mit dem Zucker und dem Ei in einer Schüssel schaumig rühren.
2. Das Kürbispüree und die Sahne dazugeben und gut unterrühren.
3. Mehl, Backpulver und Salz mischen, hinzugeben und alles mit den Händen zu einem Teig zusammenkneten.
4. Der Teig wird nun durch leichtes Drücken mit den Händen portionsweise auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 1,5 – 2cm dick ausgelegt.
5. Anschließend mit einem runden Ausstecher oder einem Glas – Durchmesser etwa 4cm – die Scones formen, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist.
6. Den Backofen auf 175°C (Umluft) stellen.
7. Die Scones auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Milch bepinseln und für etwa 20 Minuten im Backofen backen.

In einer luftdichten Dose aufbewahrt schmecken die Scones auch noch ein paar Tage später.