

## **Cream Scones**

### **Zutaten :**

250 g Mehl  
1 Teelöffel Backpulver,  
Prise Salz  
3 Esslöffel Zucker  
75 Gramm Butter  
1 Packung Rosinen  
140 ml saure Sahne,  
mit 1 EL Essig verquirlt  
100 Gramm Butter  
und ein Eigelb zum Bestreichen.



### **Zubereitung**

Ofen auf 210 Grad vorheizen. Mehl, Backpulver, Salz und Zucker in einer Schüssel vermischen. Butter mit einer Gabel einarbeiten, bis kleine Krümel entstanden sind. Saure Sahne und Rosinen schnell mit der Gabel untermischen, bis ein Teigballen entsteht. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche mit der Hand flachdrücken, etwa zwei Zentimeter dick. Mit einem Glas runde Formen ausstechen. Mit der Butter-Ei-Mischung bestreichen und etwa 10 bis 15 Minuten hellbraun backen.

Bild und Rezept stammen von unserem Freund und Forumsmitglied Steve