



# Christmas Scones

Zeit gesamt  
1h 20minZubereitungszeit  
30minSchwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 16 Portionen

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Weizenmehl, Type 405 | 450 g  |
| Backpulver           | 2 TL   |
| Salz                 | 0.5 TL |
| Zucker               | 100 g  |
| Zimt                 | 1.5 TL |
| Nelken, gemahlen     |        |
| Muskatnuss, gemahlen |        |
| Butter               | 120 g  |
| Eier                 | 1 St.  |
| Vanilleextrakt       | 1.5 TL |
| Milch                | 200 ml |
| Puderzucker          | 100 g  |
| Zitronensaft         | 2 EL   |
| Frischkäse, natur    | 1 EL   |

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Schneebesen, Nudelholz, SILVERCREST Küchenmaschine

### 1. Teig

Vermische das Mehl mit dem Backpulver, Salz, Zucker, 1 TL Zimt und je 1 Prise gemahlene Nelken und Muskatnuss. Gib die eiskalte Butter in Stücken dazu und rühre sie ganz kurz unter, bis die Butter noch in kleinen Stücken sichtbar ist. Rühre das Ei und 1 TL Vanilleextrakt kurz ein. Füge so viel von der eiskalten Milch hinzu, bis ein krümeliger Teig entsteht, der beim Zusammendrücken die Form behält. Drücke den Teig kurz zusammen und auf einen Teller und kühle ihn abgedeckt für 30 Minuten im Kühlschrank.

### 2. Ofen vorheizen

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor und belege Backbleche mit Dauerbackfolie.

### 3. Scones formen und backen

Halbiere den Teig und forme ihn jeweils mit den Händen und einem Ausrollstab zu Kreisen, die etwa 2-3 cm hoch sind. Teile die Kreise jeweils in 8 gleichmäßige Kuchenstücke und setze sie mit etwas Abstand auf die Bleche. Backe sie im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U für etwa 20-25 Minuten goldgelb. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie abkühlen.

### 4. Glasur

Verrühre den Puderzucker mit 0,5 TL Zimt, 0,5 TL Vanilleextrakt, dem Zitronensaft und Frischkäse zu einer glatten Glasur. Verteile sie zum Servieren über den Scones. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 223 kcal |
| Kohlenhydrate  | 35 g     |
| Eiweiß         | 4 g      |
| Ballaststoffe  | 1 g      |
| Fette          | 7 g      |