

RECIPE

Scones mit Frischkäse und nutella®

Leicht

15 min



ZUTATEN

FÜR 6 STÜCK

- 400 g Mehl
- 120 g Butter
- 250 g Milch
- 4 TL Backpulver
- 30 g Zucker
- 1 Stk Ei
- 1 Prise Salz
- 60 g nutella®
- 80 g Frischkäse



**Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g Nutella® pro
Person aus!**



1

Zubereitungszeit: 15 Min.
Backzeit: 15 Min.

Den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und vermischen. Die kalte Butter in Würfel schneiden und zur Mehlmischung geben. Butter mit den Fingerspitzen in das Mehl einarbeiten. Die Mischung sollte zum Schluss eine fein bröselige Konsistenz haben.



2

Die Milch dazugeben und vermengen, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Dann den Teig auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben und zu einer ca. 2,5 cm dicken Scheibe formen. Aus dem Teig Kreise mit einem Durchmesser von ca. 5 cm ausstechen. Dabei versuchen, den Teig so wenig wie möglich zu bewegen.



3

Die Scones auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Das Ei verquirlen und die Oberfläche der Scones damit bestreichen. Dann ca. 15-20 Minuten backen oder, bis die Scones goldbraun sind.

**4**

Scones mit Frischkäse und nutella® servieren.

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept