

# Ofenfrische Scones

## Für vier Portionen

300 g Mehl	1 TL Backpulver	$\frac{1}{2}$ TL Natron
$\frac{1}{2}$ TL Salzflocken	50 g Rohrzucker	80 g kalte Butter
2 Eier	50 ml Milch	100 g weiche Karamellbonbons
150 g Clotted Cream	100 g Aprikosenmarmelade	

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Das Mehl mit Backpulver, Natron, Salzflocken und Rohrzucker mischen. Die Butter in Würfel schneiden, zum Mehl geben. Zwischen den Fingern zu groben Streuseln zerreiben, bis alles eben vermischt ist.

Die Eier mit der Milch verquirlen, Karamellbonbons grob hacken und beides zur Teigmischung geben. Alles zu einem nicht zu glatten Teig vermischen, dabei nur so lange wie nötig rühren.

Den Teig auf das Backpapier geben und mit den Fingern zu einem zwei Zentimeter dicken, rechteckigen Fladen drücken. Den Fladen mit einem runden Ausstecher (circa drei Zentimeter Durchmesser) zu Kreisen ausstechen. Im heißen Backofen etwa 20 Minuten goldbraun backen.

Noch warm mit der Clotted Cream und der Aprikosenmarmelade servieren.

Johann Lafer am 20. Februar 2016