

## Buttermilch - Scones

Kategorien: Muffin

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mehl
3 1/2	Teel.	Backpulver
1/4	Teel.	Natron
1	Essl.	Zucker
1/4	Teel.	Salz
80	Gramm	Butter oder Margarine
200	ml	Buttermilch
		Außerdem:
50	Gramm	Zerlassene Butter zum Bestreichen und Pflaumenmus

### Anleitung:

Zubereitung: Mehl, Backpulver, Natron, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter zufügen und alle Zutaten schnell zu einer krümeligen Masse verarbeiten. Buttermilch zugeben und kurz untermischen, bis ein Teig entsteht. Nicht zu lange rühren! Backofen auf 220°C vorheizen. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben, und 1 cm dick ausrollen. mit einem runden Ausstecher (Durchmesser ca. 5 cm) runde Scones ausstechen und auf ein Blech mit Backpapier legen. Die Scones mit zerlassener Butter oder Margarine bestreichen und 10 - 12 Minuten goldbraun backen. Noch warm mit Pflaumenmus servieren.