

Lebkuchen - Scones

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

Für ca. 9-10 Scones:		
2		Eier
60	Gramm	Wiener Gelbzucker
50	Gramm	Butter
120	ml	Milch
300	Gramm	Mehl
1/2	Pack.	Backpulver
1	Prise	Salz
1	Teel.	Lebkuchengewürz
1/2	Teel.	Zimt
	Etwas	Mehl {für die Arbeitsfläche}
1		Eigelb {zum Bestreichen}
		Marmelade nach Belieben
Für die Glasur:		
50	Gramm	Wiener Staubzucker
1	Teel.	Milch
1	Prise	Zimt

Anleitung:

Backofen auf 175 °C Heißluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Eier mit Zucker in der Küchenmaschine schaumig aufschlagen. Butter und Milch einrühren und erneut aufschlagen. Mehl mit Backpulver und Gewürzen vermengen und zur Butter-Zucker-Mischung geben.

Etwas Mehl auf einer Arbeitsfläche verteilen, Teig darauf etwa einen Zentimeter dick ausrollen und Scones ausstechen. Scones auf den Backblechen verteilen und mit Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft für rund 25 Minuten goldbraun backen.

Für die Glasur Staubzucker mit Milch und einer Prise Zimt {je nach Geschmack} glattrühren, die ausgekühlten Scones damit beträufeln. Die Scones der Länge nach halbieren und mit Marmelade bestreichen. Sehr gut passt dazu eine Zwetschken-Rum Marmelade. Hier geht's zum Rezept.