



Menge 12 –14 Stück



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

KANDIS-SCONES

Very british und dank Diamant Grümmel Kandis mit dem besonderen Crunch - die schmecken nicht nur zum Afternoon Tea!



Zutaten

500 g	Mehl
1 Päckchen	Backpulver
40 g	Diamant Feinster Zucker
50 g	Diamant Grümmel Kandis
1 Prise	Salz
120 g	weiche Butter
2	Eier (Größe M)
250 g	Joghurt
1	Eigelb

Zubereitung

1. Mehl, Backpulver, Zucker, Diamant Grümmel Kandis und Salz in einer Schüssel mischen.
2. Butter in Flöckchen dazugeben und zusammen mit Eiern und Joghurt rasch zu einem glatten Teig verkneten.
3. Auf gut bemehlter Arbeitsfläche etwa 2,5 cm dick ausrollen und mithilfe eines Ausstechers (Ø ca. 6,5 cm) kreisrunde Plätzchen ausstechen.
4. Scones auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Eigelb verquirlen und Scones damit bestreichen.
5. Bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 15–20 Minuten backen.
6. Tipp: Am besten schmecken die Scones noch lauwarm, mit etwas Butter und Konfitüre.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.