

Krewelshof

Natur Genuss Lebenslust
HOFMARKT | CAFÉ BISTRO | FEIERN

krewelshof.de

R E Z E P T I D E E

Kürbis- Scones

Zutaten

für 4 Personen

- 80 g Zucker
- 1 El Butter
- 1 Ei
- 250 g püriertes Kürbisfleisch
- 320 g Mehl
- 1/2 Pkt. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 3 El Milch zum bestreichen
- evtl. Zimt



Zucker, Margarine und Ei schaumig rühren. Kürbispüree zugeben, alles mit dem Handrührgerät gut mischen.

Mehl, Backpulver und Salz zugeben, von Hand zu einem Teig zusammenfügen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig zu einer ca. 2 cm dicken Fläche drücken (ich mach das immer von Hand), Scones ausstechen. Mit Abstand auf ein Backblech legen, mit Milch bepinseln, backen bei 180° Umluft circa 15 Minuten. Wer mag, kann noch etwas Zimt in den Teig geben.

Die Scones schmecken einfach so oder mit Butter, Honig oder Konfitüre bestrichen.