Vanille-Scones mit Erdbeeren

Kategorien: Buffets, Desserts, Obstküche, Single, Vegetarisch
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

350g Mehl
70 g Zucker
2 1/2 TL Backpulver
Prise Salz
1 Pkg. Bourbon Vanillezucker
1 Vanilleschote
90 g Butter
1 Ei (Größe M)
Mehl für die Arbeitsfläche

Für die Creme:
200 ml Schlagobers
100 g Mascarpone
5 EL Zucker
250 g Erdbeeren
300 g Erdbeermarmelade

Zubereitung

Backrohr auf 180° C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
Mehl, Zucker, Backpulver, Salz und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben.
Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und zur Mehlmischung geben.
Die Butter in Würfel schneiden, hinzufügen und alles mit dem Knethaken eines Handmixers feinbröselig kneten.
Schlagobers und Ei verrühren.
In die Mehlmischung gießen und mit dem Knethaken zu einem lockeren Teig vermengen.
Die Arbietsfläche mit etwas Mehl beträuen und den Teig daraufgeben.
Etwa 2,5 cm dick ausrollen.
Aus dem Teig 6 cm breite Kreise ausstechen und diese mit etwas Abstand auf das backblech

setzen.
Das Blech in die mittlere Einschubleiste des Backrohrs schieben und ca. 20 Minuten hell backen.
In der Zwischenzeit für die Creme das Schlagobers cremig schlagen.
Mascarpone mit Zucker glatt rühren, das geschlagene Schlagobers hinzugeben und verrühren.
Die Erdbeeren waschen, entstielen und längs in Scheiben schneiden.
Die Scones aus dem Backrohr nehmen, etwas abkühlen lassen und die Creme auf die lauwarmen Scones geben.
Erdbeermarmelade und Erdbeerscheiben draufgeben und noch warm servieren.