

**Brenners  
Bestes**



**BIO  
KUCHENMEHL**  
Dinkel - Einkorn - Emmer

# Scones Küchlein mit Marmelade

*Brenners  
Bestes*

## Zutaten für 12-15 Stk.

400 g Brenners Bestes Kuchenmehl  
250 g Schlagobers  
3 TL Weinstein Backpulver  
2 EL Sauerrahm  
50 g Zucker und etwas Bourbon Vanille  
etwas Abrieb einer Bio Limette  
100 g kalte Butter,  
1 Prise Salz  
1 Glas Eberesche Fruchtaufstrich  
250 g cremiges Naturjoghurt  
2 Eier

## Zubereitung:

1. Das Mehl mit der Prise Salz und dem Backpulver, der Vanille, dem Zucker und dem Limettenabrieb in einer großen Schüssel vermengen.
2. Die kalte Butter in Stückchen mit den Händen unterkneten, so dass ein krümeliger Teig entsteht.
3. Das Joghurt mit dem Ei verrühren und zu der Krümelmasse geben. Mit einem Teigspatel vermischen, bis sich der Teig grob miteinander verbunden hat, dabei nicht zu lange kneten.
4. Den Teig auf eine bemehlte Fläche geben und mit bemehlten Händen zu einer 3 cm dicken Scheibe flach drücken. Jetzt könnt ihr nach Belieben runde Kreise ausstechen.
5. Die Scones auf ein Backblech mit Backpapier legen.
6. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C Heißluft etwa 18 Min. backen und abkühlen lassen.
7. Schlagobers steif schlagen, Sauerrahm, Vanille und Limettenabrieb unterrühren.
8. Die Creme in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und Cremetupfen auf den Rand der Scones spritzen. In die Mitte je 1-2 TL der Marmelade geben.  
Am besten gleich frisch servieren und genießen!