

Joghurt Scones



Zutaten

450 g Mehl, gesiebt
220 g Butter, kalt
150 g frisch Sahne
130 g Sterzinger Naturjoghurt
100 g Zucker
2,5 TL Backpulver
1,5 TL Natron
1/2 Vanilleschote

Zubereitung

Mehl, Backpulver, Zucker und Natron mischen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und die Samen auskratzen. Butter in Würfel schneiden. In einem Mixer auf niedriger Geschwindigkeit 3-4 Minuten mit der Mehlmischung vermengen. Joghurt, Sahne und Vanillemark untermischen und mit dem Mixer noch 1 Minute lang rühren. Den Teig locker in die Plastikfolie einwickeln und in ein 2 cm dick mit dem Nudelholz ausrollen. Für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 175 Grad vorheizen. Den Teig in 12 gleiche Dreiecke schneiden, mit Sahne bestreichen und mit Zucker bestreuen. Im Backofen ca. 25 Minuten backen.



Sterzinger
YOGURT
Vipiteno

