

Mandelscones mit Montagnolo und Schwartau Extra Kufen Flitzer

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN:

120 g **Montagnolo**
 100 g Schwartau Extra Kufen Flitzer
 400 g Mehl
 100 g Mandeln
 20 g Backpulver
 60 g Zucker
 100 g Butter
 1 TL Salz
 200 g Sahne
 1 Ei



ZUBEREITUNG:

1. Mandeln grob hacken. Mit Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Kalte Butter in kleine Würfel schneiden, zu den trockenen Zutaten geben. Dabei alle Zutaten grob miteinander vermengen. Die kalte Sahne und Ei hinzufügen und alles zu einem groben Teig verkneten.
2. Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig ca. 2 cm dick ausrollen und auf einem bemehlten Brett 12 Kreise ausstechen.
3. Die Scones auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen und mit einem verquirlten Ei bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C Ober-Unterhitze oder 180°C Umluft 20-25 min. backen.
4. Die abgekühlten Scones aufschneiden und mit Montagnolo belegen und mit Schwartau Extra Kufen Flitzer bestreichen.



ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 40 Minuten.

Nährwerte pro Portion: 356 kcal/1497 kJ, E 8,3, F 20,3, KH 35,4