

Butterkuchen und Puddingschnecken

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Nordamerika

450 g Weizenmehl
60 g Zucker
3 ts Backpulver [davon 1/2 TL
- Soda]
3 ts Salz
150 g eiskalte Margarine, in
- Stücken
3 c gedörrte Cranberries
1 ts abgeriebene Orangenschale
1 l Buttermilch

* GLASUR

1 tb Sahne [2 EL]
1 ts gemahlener Zimt
2 tb Zucker

* QUELLE

- Landhausküche: Beeren
- Carlsen-Verlag, Hamburg
- 1995
- erfasst von Petra
- Hildebrandt

In einer großen Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver und Salz mischen. Margarine zufügen und mit dem elektr. Handrührer verkneten, bis alle Zutaten sich verbinden. Buttermilch dazugießen und alles gut vermengen. Cranberries und Orangenschale hinzufügen.

In einer kleinen Schüssel Sahne, Zimt und Zucker mischen. Beiseite stellen.

Den Teig zu einer Kugel formen und in zwei Hälften teilen. Auf einer leicht mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte in zwei etwa 1 bis 2 cm dicke Scheiben ausrollen. Jede Scheibe in 8 keilförmige Stücke schneiden.

Scones auf einem leicht eingefetteten Backblech 12 bis 15 Minuten backen, bzw. bis die Scones hellbraun sind. Aus dem Ofen nehmen und mit der Glasur bestreichen.