



Das süße Wien.  
Jetzt auch zuckerreduziert.

[wenigersugarbaby.at](http://wenigersugarbaby.at)

# Hafer-Scones mit Erdbeere

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.



Backrohr auf 200 °C Ober-Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier und Ausstecher mit ca. 5 cm Durchmesser vorbereiten. Kalte Butter in kleine Würfel schneiden. Die trockenen Zutaten (Mehl, Kristallzucker, Backpulver, Salz und Haferflocken) gut vermengen und mit den Butterwürfeln grob vermischen. Milch oder Haferdrink zugeben und rasch zu einem Teig kneten. Den Teig zügig und nicht zu fest verarbeiten. So werden die Scones schön fluffig.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 cm dick ausrollen, ausstechen und auf das vorbereitete Backblech setzen. Mit Ei bestreichen und nach Belieben mit Haferflocken bestreuen. Bei 200 °C ungefähr 17 Min. backen.

Die ofenwarmen Scones gemeinsam mit STAUD'S Zuckerreduzierter Erdbeere und Sauerrahm servieren.

## Portionen:

ca. 25 Scones  
Durchmesser ca. 5 cm  
Backzeit: 17 Min. bei 200 °C

## Zutaten:

500 g Mehl glatt  
120 g Butter kalt  
50 g Kristallzucker  
1 Pkg Backpulver  
60 g Haferflocken fein  
300 ml Milch (alternativ Haferdrink)  
große Prise Salz  
Rosinen nach Belieben  
1 Ei zum Bestreichen  
1 Glas STAUD'S Zuckerreduzierte Erdbeere  
250 g Sauerrahm