

Scones mit Rhabarber

Zutaten für 12 Stück:

- 250 g Rhabarber
- 450 g Mehl
- 120 g Zucker
- 3 TL Backpulver
- ½ TL Salz
- 125 g Butter
- 220 g Joghurt (3,5 % Fett)
- Puderzucker zum Dekorieren

Zubereitung:

Den Rhabarber putzen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Mehl, Zucker, Backpulver und Salz vermischen. Die kalte Butter hinzugeben und das Ganze mit den Händen zügig verkneten. Den Joghurt hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig ausrollen und in 12 Stücke schneiden. Die Stücke mit etwas Abstand zueinander auf ein mit bemehltem Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Den Rhabarber auf den Teigstücken verteilen und leicht andrücken. Die Scones im vorgeheizten Ofen bei 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) ca. 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Die lauwarmen Scones vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.