



Limonaden-Scones



the Smart Oven™ Air Fryer
mit Element iQ™-System

Sage

Limonaden-Scones

 Vorbereitung: 15 Minuten / Kochdauer: 11 Minuten

 Ergibt 8 Scones



the Smart Oven™ Air Fryer

310 g Mehl mit Backpulverzusatz, gesiebt
75 g Puderzucker
½ Teelöffel Salz
155 ml verdickter Rahm
155 ml Limonade

1 Esslöffel Vollmilch; zusätzliche Milch zum Bestreichen der Scones
100 g Erdbeermarmelade
100 ml Doppelsahne
Puderzucker zum Bestäuben

1. Ofen vorheizen. BACKEN/SUPER-KONVEKTION/220 °C/11 Minuten auswählen und Start-Taste drücken.
2. Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Mehl, Zucker und Salz in die Rührschüssel eines Standmixers füllen und Flachrührer befestigen.
4. Verdickten Rahm, Limonade und Milch hinzufügen und langsam nur so lange mixen, bis die Zutaten zu einer lockeren Masse werden.
5. Teig auf die Arbeitsfläche legen und vorsichtig kneten.
6. Arbeitsoberfläche mit etwas Mehl bestreuen. Mit einem Nudelholz Teig 2 cm dick ausrollen. Mit einem 6-cm-Teigschneider in 8 Scones aufteilen und auf das vorbereitete Backblech legen.
7. Jeden Scone mit Milch bestreichen.
8. In den Ofen legen und 11 Minuten backen.
9. Sobald die Scones etwas abgekühlt, aber immer noch warm sind, durch ein Sieb mit Puderzucker bestäuben. Mit Doppelsahne und Marmelade servieren.