

Lavendel-Scones

(aus dem Buch „[Vom Zauber des Lavendels](#)“, Seite 123)

Zutaten

225 g Mehl
2 TL Backpulver
50 g Butter
50 g Zucker
1 TL getrocknete Lavendelblüten
ca. 150 ml Milch

Zubereitung

Den Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Mehl und Backpulver sieben und mischen. Die Butter einarbeiten, bis Mischung der Konsistenz von Brotkrümeln hat. Zucker und Lavendel untermischen, etwas Lavendel zur Dekoration aufheben. Soviel Milch hinzufügen, dass ein glatter Teig entsteht, der sich kneten lässt. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen und diese etwas platt drücken (etwa 2,5 cm dick). Mit einem runden Ausstecher so viele Scones wie möglich ausstechen, den Ausstecher nicht zu klein wählen. Die Scones auf ein Backblech setzen, mit Milch bepinseln und mit Lavendelblüten bestreuen. 10-12 Minuten goldbraun backen.

