

Christstollen-Scones

Zutaten (für circa 10-12 Stück):

- 1 Bio-Zitrone
- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 6 EL geschmacksneutrales Öl
- 5 EL Milch
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 150 g Quark
- 1 TL Zitronat
- 1 TL Orangeat
- 1 Prise Zimt
- 100 g gehackte Mandeln
- 1 Handvoll Rosinen
- nach Bedarf: Puderzucker

Den Ofen auf 160 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Zitrone waschen und die Hälfte der Schale fein abreiben.

Für den Teig alle Zutaten zu einer Masse verkneten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick ausrollen und anschließend in Dreiecke schneiden.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Scones darauf verteilen. Im Ofen circa 12 Minuten goldbraun backen. Wer mag, bestäubt die Scones anschließend mit etwas Puderzucker.

Sendung/Quelle: Zora kocht's einfach

Sendetermin: 28.11.2021

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen