SÜSSE SCONES MIT CREMEFÜLLUNG



ZUTATEN (für ca. 12 Stück)

FÜR DEN TEIG

- 1 Würfel Hefe
- 60 g Zucker
- 160 ml lauwarme Milch
- 500 g Mehl Type 405
  zzgl. etwas mehr zum Bearbeiten
- 1 Prise Salz
- 60 g weiche Butter
- 1 Ei

FÜR DIE FÜLLUNG

- 1 Pck. Vanillepudding-Pulver
- 500 ml Milch
- 50 g Zucker
- 2-3 EL Sahnelikör
- 200 g Sahne

AUSSERDEM

- Puderzucker zum Bestäuben

NÄHRWERTE

PRO 100 GRAMM

- 252 kcal
- 6 g Eiweiß
- 9 g Fett
- 36 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 1 Std. 20 Min. zzgl. 1 Std. 15 Min. Ruhezeit

ZUBEREITUNG

1. Die Hefe zusammen mit 1 EL Zucker in der lauwarmen Milch auflösen. Mehl in eine Schüssel geben und die Hefemischung dazugießen. Salz und übrigen Zucker zugeben und alles gut verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.
2. Währenddessen für die Füllung das Puddingpulver mit 6 EL Milch und dem Zucker glattrühren. Übrige Milch in einem Topf aufkochen. Angerührtes Puddingpulver zugeben und mit einem Schneebesen einrühren. Nochmals aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen. Etwas abkühlen lassen, den Sahnelikör unterheben und mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Dann die Creme vollständig abkühlen lassen.
3. Butter und Ei zu dem Teig geben und unterkneten. Weitere 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
4. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche erneut durchkneten und in etwa 12 gleich große Portionen teilen. Mit nassen Händen zu runden Bällchen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Weitere 15 Minuten gehen lassen. Inzwischen den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Die Teiglinge im heißen Backofen auf der 2. Schiene von unten 12–15 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.
6. Sahne steif schlagen und unter den abgekühlten Pudding heben. Die Füllung in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Abgekühlte Scones halbieren und mit der Creme füllen. Wieder zusammensetzen und mit etwas Puderzucker bestäuben, dann servieren.



Reiser Rät

Alternativ kann die Füllung mit Schoko- oder Karamellpudding zubereitet werden. Auch den Sahnelikör kann man beliebig ersetzen, zum Beispiel durch etwas Orangenlikör.

XXXLutz MEIN MÖBELHAUS.