



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

MINI-SCONES MIT LAVENDEL UND ZITRONE



HAUPTZUTAT

Mehl

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 1 Stunde

PORTIONEN

12

ZUTATEN

- 175 g Mehl
- 8 g Backpulver
- 10 g Streuzucker
- 1 Prise Salz
- 50 g kalte Butter, in Würfeln
- 1 Ei, Größe L
- 1 Eigelb, Größe L
- 75 ml Milch, Raumtemperatur
- 5–10 g Lavendelblüten, fein gehackt
- Abrieb von einer Zitrone
- Zusätzliche Milch zum Bepinseln

Für den Lavendelzucker:

- 50 g Zucker
- 15–25 g Lavendelblätter

ZUBEREITUNG

- 1) Den Backofen auf 200 °C (180 °C Umluft) vorheizen. Eine Le Creuset 12er Mini Muffinform leicht einfetten.
- 2) Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in eine mittelgroße Schüssel sieben. Butter hinzugeben und mit den Fingerspitzen die trockenen Zutaten in die kalte Butter arbeiten, um sie zu feinen Krümmeln zu vermengen.
- 3) Ei, Eigelb, Milch, Lavendelblüten und Zitronenschale verquirlen. Die feuchten Zutaten zu den trockenen Zutaten geben und mit einer Gabel zu einem Teig verarbeiten. Den Teig nicht zu fest kneten.
- 4) Anschließend den Teig auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben. Den Teig kurz zusammenkneten und etwa 2 cm dick ausklopfen. Mit einem scharfen Messer 12 Portionen abschneiden und in die einzelnen Mulden der Form geben. Vorsichtig hineindrücken und mit Milch bestreichen. 15–20 Minuten backen.
- 5) Warm mit Clotted Cream oder Crème double, Lemon Curd und etwas Lavendelzucker bestreut servieren.

So wird der Lavendelzucker hergestellt:

Zucker und Lavendelblätter in einen Mörser geben und zerstoßen, bis die Mischung eine hellviolette Farbe annimmt. Dies sollte erst kurz vor dem Servieren erfolgen, da sich die Farbe schnell verändert.

Copyright Bild/Rezept © 2023 Le Creuset; www.lecreuset.com