



# Cranberry- Orange- Scones

ZAUBERSTEIN & CO.

## Zutaten

---

### Teig

- 120 ml Milch
- 100 g Schmand
- 1 TL Vanilleextrakt
- 260 g Mehl 405
- 2 TL Backpulver
- ¼ TL Natron
- 100 g Zucker
- ½ TL Salz
- 110 g Butter
- 150 g getrocknete Cranberrys
- Abrieb von ½ -1 Bio Orange
- Abrieb von ½ Bio Zitrone

---

### Glasur

- 130 g Puderzucker
- ¼ TL Vanille-Extrakt
- 1-2 EL Zitronensaft oder Orangensaft

**Steffi**  
EBBING kocht & backt

Hier findest Du weitere  
Rezepte  
[www.ebbing-tm.de](http://www.ebbing-tm.de)

## So wird's gemacht

---

### Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.

In einer separaten Schüssel Milch, Schmand und Vanilleextrakt vermischen.

In einer großen Rührschüssel Mehl mit Backpulver, Natron, Zucker, Salz, Zitronen- und Orangenabrieb vermischen.

Die kalte Butter in sehr kleinen Stücken zugeben und im Mehl schwenken, bis sie komplett mit dem Mehlgemisch bedeckt ist.

Schmand-Milch-Mix zugeben und verrühren, bis es sich alles grob verbunden hat. Cranberrys unterheben.

Den (leicht klebrigen) Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben und zu einer runden Scheibe formen, mit etwa 2,5 cm Dicke.

In etwa 8 gleichgroße Dreiecke (Tortenstücke) schneiden und auf den gefetteten Zauberstein geben

Im Ofen **ca. 25 Min.** goldbraun backen.

Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen und mit Zuckerguss dekorieren.

Rezept & Bild: Beraterin Denise Jessen