

# Scones mit Rosengelee

Aus "Köstliche Blüten" von Heide Rau Seite 117

## Zutaten:

200g Weizenmehl

2 TL Backpulver

1/2 TL Salz

50g Butter

1/8l Milch

150g Creme double,

1 kleines Glas Rosengelee

Garnitur: Rosen

Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Mit den Händen das Mehl mit der Butter verreiben, bis die Mischung bröselt. Salz und Milch zugeben und zu einem weichen Teig verarbeiten. 2 cm dick ausrollen, mit einer Form von 5 cm Durchmesser Kreise ausstechen. Mit etwas Milch bestreichen und auf einem eingefetteten Backblech ca. 10 Minuten bei 175°C backen. Nach dem Auskühlen durchschneiden und mit Creme double und Rosengelee bestreichen. Wieder zusammensetzen und mit Puderzucker bestreuen.