



SCONES MIT VANILLEFÜLLUNG



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Ersetzt Sahne und Gelatine teilweise oder ganz
- Flaumige und saftige Konsistenz
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



30



mittel

Tipps

Mit Staubzucker und Mandelblättchen bestreuen.

ZUTATEN FÜR 24 STÜCK

FÜR DEN TEIG

180 g	
40 g	Zucker
10 g	Frische Hefe
55 g	Butter, weich
210 g	Weissmehl
0.5 Pkg.	Backpulver
1 Prise(n)	Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
250 g	Frischkäse
60 g	Puderzucker
15 g	Stärke, z.B. Maizena
	Ei(er), zum Bestreichen
1	Milch, zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig: QimiQ Saucenbasis mit dem Zucker leicht erwärmen und den Germ darin auflösen.
2. Restliche Zutaten in einen Rührkessel geben, QimiQ Mischung dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort (am besten im Backofen bei 50 °C) ca. 40-60 Minuten gehen lassen.
3. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
5. Teig ausrollen und in 24 gleich große Quadrate schneiden. Jeweils einen Teelöffel von der Füllung in die Mitte setzen und zu einem Dreieck zusammenklappen. Scones weitere 20 Minuten gehen lassen.
6. Scones auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit einer Mischung aus Ei und Milch bestreichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.