



SCONES MIT VANILLEFÜLLUNG



QimiQ AVANTAGES

- 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



moyen

Tipps

Mit Staubzucker und Mandelblättchen bestreuen.

INGRÉDIENTS POUR 24 PIÈCES

FÜR DEN TEIG

180 g

40 g Sucre

10 g

55 g Beurre, mou

210 g Farine

0.5 paquet Levure chimique

1 pincée Sel

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré

250 g Fromage frais

60 g Sucre glace

15 g Féculé de maïs

1 Euf(s), pour badigeonner

1 Lait, pour badigeonner

PRÉPARATION

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.