



# SÜSSE SCONES

## QimiQ AVANTAGES

- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- La pâte reste plus longtemps juteuse et souple



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 496 G

**180 g** QimiQ Sauce Base

**5 g** Levure de boulanger fraîche

**210 g**

**5 g** Levure chimique

**55 g** Beurre

**40 g** Sucre

**1 g** Sel

## PRÉPARATION

1. Hefe in einem Teil der QimiQ Saucenbasis lösen.
2. Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit Butter, Zucker, Salz, Hefemischung und QimiQ Saucenbasis zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Teig 3 cm dick ausrollen und mit einem runden Ausstecher Kreise ausstechen oder Dreiecke schneiden.
4. Auf ein Backblech legen und mit Ei-Milch-Mix bestreichen.
5. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Stufe bei 170°C backen 17 Minuten backen.