

Ahornsirup Pecan Scones

Zutaten Teig:

1,8 dl Schlagsahne, Rest zum Bestreichen der Scones (**Total: 2 dl**)
60 g Butter geschmolzen (**Total: 75 g**)
260 g Mehl
50 g Zucker
1 Esslöffel Backpulver
½ Teelöffel Salz
80 g gehackte Pekannüsse

Glasur:

2 Esslöffel Ahornsirup
15 g Butter
2 – 3 Esslöffel Schlagsahne (oder Halbfettmilch oder Milch)
2 Esslöffel brauner Zucker

50 g Puderzucker
1 Teelöffel Vanillepulver (nicht Zucker)

Zubereitung: Heizen Sie den Backofen auf 200 °C vor. Legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.
180 g **Schlagsahne in den Gefrierschrank** stellen, während Sie mit dem Rezept fortfahren.
(Die Sahne sollte etwa 10 Minuten im Gefrierschrank bleiben.)

Geben Sie 60 g Butter in eine mikrowellengeeignete Schüssel, decken Sie sie mit einem Küchenpapier ab und erhitzen Sie sie 1 Minute lang bei höchster Stufe. Falls die Butter nicht vollständig geschmolzen ist, erhitzen Sie sie erneut für 10 Sekunden in der Mikrowelle, bis sie geschmolzen ist. Lassen Sie die Butter etwas abkühlen, während Sie die anderen Zutaten vorbereiten.

Mehl, Backpulver, Zucker, Salz und Pekannüsse in einer grossen Schüssel verquirlen.

Nachdem die Sahne 10 Minuten im Gefrierschrank gekühlt wurde, mit der geschmolzenen Butter verrühren. Mit einer Gabel verrühren, **bis die Butter kleine Klümpchen oder Kügelchen bildet**.

Die Butter-Sahne-Mischung zu den trockenen Zutaten geben und mit einem Gummispatel verrühren, bis das gesamte Mehl eingearbeitet ist und sich der Teig vom Schüsselrand löst. Nicht zu lange verrühren.

Eine Arbeitsfläche grosszügig mit Mehl bestäuben. Den Teig auf die vorbereitete Arbeitsfläche geben und wenden, um alle Flächen mit Mehl zu bedecken. 5-6 Mal (ca. 30 Sekunden) auf der Arbeitsfläche kneten. Den Teig auf der Arbeitsfläche wenden, um ihn mit Mehl zu bedecken, und dann zu einem 15 cm grossen Kreis formen.

Teig in 8-10 gleich grosse, kuchenförmige Stücke schneiden. Die Stücke auf ein vorbereitetes Backblech legen und die Oberseite mit Sahne bestreichen.

15-20 Minuten backen oder bis sie goldbraun sind. Die Scones vor dem Glasieren abkühlen lassen.

Glasur: Während die Scones backen, bereiten Sie die Ahornglasur zu: Ahornsirup, Halbfettmilch, Butter und braunen Zucker in eine mittelgrosse, mikrowellengeeignete Schüssel geben. 1 Minute bei hoher Leistung erhitzen, dann gut verrühren, um eventuelle Klumpen zu glätten. Eine weitere Minute kochen lassen oder bis die Mischung kräftig blubbert.

Aus der Mikrowelle nehmen und Puderzucker und Vanille hinzufügen, bis eine dicke, aber spritzbare Glasur entsteht. Ist die Glasur zu dünn, etwas mehr Puderzucker hinzufügen, ist sie zu dick, etwas mehr Sahne hinzufügen.

Die Glasur über die Scones träufeln. Die Scones vor dem Servieren 15 Minuten ruhen lassen, damit die