

Kardamom - Scones (Aus Indien)

mit Rosenwasser-Sahne und Marmelade

300g Mehl,
2TL Kardamom (gemahlen),
3 TL Backpulver
½ TL Salz
150ml Sojamilch
(+ Etwas mehr zum bepinseln)
30ml Öl

und
in eine Schüssel geben. Anschließend
und
dazugießen, alles gut verrühren und für
10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Dann den Teig (Ohne weiteres Kneten!!) ca. 2cm dick mit wenig Druck ausrollen und Kreise (ca. 5 cm Durchmesser) daraus ausstechen. Diese mit Milch einpinseln. Auf ein Backblech geben und 10 Minuten bei 220 °C backen.

200ml Sojasahne
1pck. Sahnesteif
50ml Rosenwasser

mit
und
steif schlagen.

Die Scones noch ofenwarm mit der Sahne und einem Klecks

Erdbeermarmelade servieren!

Ergibt: Ca. 15 Stück
Zubereitungszeit: Etwa 15 Minuten
Backzeit: 10 Minuten