

Scones (Aus England)

300g Mehl,
3 TL Backpulver
½ TL Salz
150ml Sojamilch
(+ Etwas mehr zum bepinseln)

und
in eine Schüssel geben. Anschließend
und

30ml Öl

dazugießen, alles gut verrühren und für
10min. In den Kühlschrank stellen und ruhen
lassen.

Dann den Teig 2cm dick ausrollen und 5cm Kreise daraus ausstechen. Diese mit Milch einpinseln. Falls der Teig zu klebrig ist, Kugeln daraus formen. Auf ein Backblech geben und 10 Minuten bei 220 °C backen.

Ergibt: Ca. 15 Stück
Zubereitungszeit: Etwa 10min.
Backzeit: 10min. Bei 220 Grad

Quelle: Veganisiertes Rezept aus "Brot - Deftiges und Feines herzhafte und süß in bunter Fülle " Lingen 1983