



## ZUTATEN

(für etwa 12 Stück)

230 g Mehl  
2 TL Backpulver  
1 EL Zucker  
50 g Schokolade  
150 ml Milch  
60 g Butter

## ZUBEREITUNG

Die Butter mit Zucker, Mehl und Backpulver zu einem krümeligen Teig kneten. Schokolade fein hacken und zum Teig geben. Mit Milch zu einem glatten Teig verarbeiten, er sollte nicht kleben. Dann den Teig ausrollen, bis zu einer Dicke von etwa 2,5 cm. Entweder ihr rollt den Teig etwa rechteckig aus, oder ihr stecht aus dem Teig formen aus. Bei rechteckiger Form den Teig in etwa 12 Stücke schneiden. Auf ein Blech geben und mit Milch bepinseln. Im Backofen bei 220 ° ca. 10-12 Minuten backen. Ihr erkennt an der Unterseite, ob die Scones fertig sind. Ich mag sie sehr hell und nur ganz leicht an den Spitzen gebräunt, wer sie dunkler mag, einfach die Zeit verlängern.

Besonders gut schmecken sie direkt warm aus dem Ofen, am besten mit Schlagsahne oder Nutella. Aber auch pur und abgekühlt passen sie gut zum Nachmittagskaffee.