

## Lauren's Scones

Lauren ist eine begeisterte junge Teetrinkerin. Sie mag am liebsten ihren «pinky tea» also unseren Sirocco Red Kiss Bio-Früchtetee – was für eine Überraschung! Das Rezept ist zwar auf den ersten Blick etwas speziell (Sprite oder Citro in einem Gebäck?), aber es funktioniert wirklich und das Resultat spricht für sich... und das innert 20 Minuten.



### Zutaten

300g Mehl, gesiebt und gut vermischt mit 1½ Teelöffel Backpulver und 1 Teelöffel Salz  
55g Zucker  
125ml Vollrahm  
125ml Sprite oder Elmer Citro  
40ml Milch zum Bestreichen

### Zubereitung

Ofen auf 200°C vorheizen, dann die Basismehlmischung (mit dem Backpulver und dem Teelöffel Salz) gut sieben und mit dem Zucker in einer grossen Schüssel mischen, Sodagetranke, Rahm und Zitronenschale begeben und vermischen.

Den Teig auf einer mehligem Unterlage etwa 2cm dick und 22cm breit ausbreiten, den runden Teig in 6 bis 8 «Kuchenstücke» aufteilen (oder alternativ ca. 6cm runde Stücke auf ein Backblech legen und mit der Milch bestreichen und 10 bis 12 Minuten backen bis die Oberfläche gold-braun ist.

Und dazu selbstgebackene Scones, mit Schlagrahm oder Quark und einem Löffel feiner Erdbeerkonfitüre dekoriert.