

# Dattel-Walnuss-Scones

## Zutaten für 8 Scones

- 315g Mehl
- 50g Zucker
- 2 1/2 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz
- Schale von einer Zitrone
- 125g kalte Butter
- 80ml Milch
- 1 EL Rübensirup
- 1 Ei
- 50g Walnüsse
- 100g getrocknete Datteln

## Zubereitung

Walnüsse in einer Pfanne anrösten, abkühlen lassen und grob hacken.

Datteln grob hacken.

Mehl mit Zucker, Backpulver, Salz und Zitronenschale vermischen. Dann mit den Fingerspitzen die kalte Butter unterkneten, bis eine krümelige Masse entsteht.

Milch mit Sirup und Ei verquirlen und kurz mit der Mehl-Butter-Mischung verrühren, so dass alle Zutaten gerade eben vermischt sind. Dann die Datteln und Nüsse unterrühren.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Kreisförmig flach drücken, bis der Teig ca. 2cm dick ist. Dann den Teig mit einem Teigschaber 8 Stücke teilen. Diese auf dem Blech verteilen.

Bei 180° für 20 Minuten backen.