

SCONES



Zutaten (für 10 Scones)

200 g	Dinkelmehl, 700
100 g	Dinkelvollkornmehl
1 EL	Zucker
10 g	Backpulver
75 g	Butter
200 ml	Milch, kalt
Prise Salz	

Zubereitung

Mehl, Zucker, Backpulver, Salz vermischen. Kalte Butter untermengen, Milch einrühren, gut verkneten. Teig ausrollen und mit Ausstechform ca. 7 cm breite Ringe ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Bei 200 Grad Ober-/Unterhitze etwa 20 Minuten backen. Die Scones schmecken frisch am besten - süß mit Frischkäse und Marmelade, aber auch salzig.

ERDBEER TIRAMISU



Zutaten (für 12 Kinder)

300 g	Qimix
300 g	Vanille Skyr
40 g	Zucker, nach Bedarf
350 g	Erdbeeren
1 Pck.	Biskotten
50 ml	Milch

Zubereitung

Quimix und Skyr in einer Schüssel glatt rühren. Erdbeeren waschen, entstielen und sehr klein schneiden oder pürieren. Je nach Säure der Erdbeeren Zucker zugeben. In eine eckige Glasschüssel Biskotten schichten, leicht mit Milch beträufeln, einen Teil der Fülle darüberstreichen, dann einen Teil der Erdbeeren. Wiederholen bis die Fülle aufgebraucht ist. Für einige Stunden kalt stellen. Danach aus der Form stürzen und aufschneiden.

Viel Spaß beim Zubereiten
wünscht euch
Birgit Höfert

