

# Toettchen

Diät ist Mord an ungegessenen Knödel!  
Wiglaf-Droske



## Ingwer-Yoghurt-Scones mit Schwarzkirschmarmelade

### Zutaten

180 g Joghurt (griechischer Joghurt eignet sich hier am besten)  
65 g Puderzucker  
2 EL Milch, etwas wenig Milch extra zum Bestreichen  
350 g Mehl, etwas Mehl extra für das Ausrollen  
1 ½ TL Backpulver  
80 g ungesalzene Butter  
1 TL Ingwerpulver  
Zum Servieren:  
Kirschkonfitüre  
Schlagsahne  
Griechischer Magermilchjoghurt (eventuell aromatisierten Kirschjoghurt)  
Das ergibt 8 – 12 Scones.

### Zubereitung

Ofen auf 200 ° C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier oder Pergamentpapier auslegen.  
Den Joghurt, Milch und Zucker in einer Pfanne erhitzen bis er handwarm ist. Der Zucker sollte im Joghurt und der Milch schmelzen.  
Mehl, Backpulver und Ingwer in eine Schüssel geben und die Butter in das Mehl reiben (so ähnlich wie Streuselkuchenbelag).  
Mit einem Holzlöffel den erwärmten Joghurt beimischen und gut verrühren, um den Teig zu bilden.  
Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben und darauf den Teig ca. 3cm dick ausrollen. Mit einer Tasse oder einem Ausstecher (ca. 7cm Durchmesser) die Scones herausdrücken.  
Die Scones mit ein wenig Milch einpinseln und in 10-15 Minuten goldbraun backen.  
Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.  
Die Schlagsahne halbfest schlagen und mit dem Joghurt vermischen. Mit dieser Creme und die Marmelade die aufgeschnittenen Scones füllen.