Keto Scones

Ergibt ca. 6 Stück
Vorbereitung: runder Ausstecher, ca. 6-7 cm Durchmesser

Zutaten

225g Konzelmanns Mandelmehl
45g Vitaluce Birkenzucker
1 1/2 TL Backpulver

60 g geschmolzene Butter (maximal handwarm)
1 Stk. Ei
1 TL Vanillepulver
½ Stk. Zitrone, davon abgeriebene Schale

1 Stk. Eigelb zum Bestreichen

2 dl Vollrahm oder clotted Cream
100 g Sukrin Fruchtaufstrich Erdbeere

Zubereitung:

1. Mandelmehl, Birkenzucker und Backpulver in einer Schüssel mischen
2. Butter, schmelzen, Ei, Vanille und Zitronenzesten darunter rühren
3. Alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten
4. Teig auf etwas Mandelmehl ca. 3 cm dick ausrollen. Mit dem Ausstecher Scones ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech absetzen, mit Eigelb bestreichen.
5. Backen: bei 180 °C ca. 16 Min. bis sie goldbraun sind
6. Noch warm mit geschlagenem Vollrahm und zuckerfreier Erdbeer Marmelade servieren.