

Scones

In England serviert man Scones ofenfrisch, traditionell mit Erdbeermarmelade und Clotted Cream. Very british und very lecker.

Zutaten

300g Mehl
1 EL Backpulver
50g Zucker
½ TL Salz
70g kalte Butter,
in Würfeln
1 Ei
1 dl Milch
Ei zum Bestreichen

Zubereitung

Etwa 15 Minuten + 30 Minuten kühl stellen
+ 15 Minuten backen

1 Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butterwürfel beifügen, mit den Händen leicht mit dem Mehl verreiben, bis die Masse gleichmässig krümelig ist. Ei und Milch verrühren, beigeben, rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten.

2 Teig flach drücken, 30 Minuten kühl stellen. Teig 2 cm dick auswallen. Mit einem Ausstecher 5–6 cm grosse Rondellen ausstechen. Die Scones auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und mit dem verquirlten Ei bestreichen.

3 In dem auf 200° C vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten backen. Schmecken lauwarm am besten.

Tipp

Vor dem Backen mit Lavendelblüten oder Rosenzucker bestreuen. Clotted Cream kann durch Doppelrahm oder aufgeschlagenen Mascarpone ersetzt werden.

