

Scones

Rezept für 8 Stück

Zutaten:

350g	Mehl
¼ TL	Salz
1 TL	Backpulver
85g	Butter
3 EL	Puderzucker
175ml	Milch
1	Ei, verquirlt



Zubereitung:

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Mehl, Salz und Backpulver in einer Rührschüssel vermengen. Die Butter in dünnen Scheiben in die Mehlmischung geben und sie mit den Händen so lange verkneten, bis Streusel entstehen. Den Puderzucker hinzufügen und ebenfalls vermengen.

Die Milch lauwarm erhitzen und ebenfalls in die Rührschüssel geben, alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Etwas Mehl auf der Arbeitsfläche verteilen und den Teig kurz noch einmal mit den Händen kneten. Anschließend den Teig zu einer länglichen „Wurst“ (ca. 4 cm Durchmesser) formen. Die Wurst der Länge nach dann in Scheiben schneiden (ca. 3 cm dick), sodass am Ende ca. 8 Scones entstehen. Die Scheiben noch etwas in Form bringen (die Ecken etwas abrunden, sodass sie aussehen wie kleine Brötchen) und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Die noch rohen Scones mit der verquirlten Eimasse einreiben, am besten mit Hilfe eines Backpinsels. Das Blech den Ofen geben und die Küchlein ca. 10 Minuten backen, bis sie schön goldbraun sind.

Die Scones mit Clotted Cream (oder einfacher: mit Ricotta) und Marmelade oder Pflaumenmus servieren.

Guten Appetit!