Scones

Die charakteristischen Scones gelten in Großbritannien und Irland als typisches Gebäck zur Tea Time. Dieses Rezept lässt sich beliebig variieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

2 TL	Backpulver
40 g	Butter (oder Margarine)
100 g	Erdbeermarmelade
250 g	Mehl
125 ml	Milch
4 EL	Milch (zum Bestreichen)
250 ml	Schlagobers
1 Packung	Sahnesteif
1 EL	Salz
1 Packung	Vanillezucker

Zubereitung

1. Für die Scones die Arbeitsfläche reinigen. Backpulver und Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. Eine Mulde mittig eindrücken.

2. Milch und Salz in der Mulde mit einem Teil des Mehls zu einem Brei dicker Konsistenz vermengen. Butter oder Margarine aus dem Kühlschrank nehmen und mittig im Teig einarbeiten und einige Minuten kräftig verkneten.

3. Den fertigen Teig 20 Minuten an einen kalten Ort stellen. In der Zwischenzeit das Backblech mit Butter/Margarine einfetten und den Backofen anheizen. Arbeitsfläche bemehlen und darauf den Teig 2 Zentimeter dick ausrollen. Scheiben mit einem 5 Zentimeter Durchmesser ausstechen und auf das Backblech legen. Die Oberfläche mit Milch bestreichen. Das Backblech mit den Teigstücken auf zweitunterste Schiene des Backofen schieben und für 10

bis 15 Minuten dort belassen.

4. Die fertigen Scones ähnlich einer Semmel quer durchschneiden. Mittig Erdbeermarmelade auftragen.

5. Schlagobers mit Vanillezucker und Sahnesteif aufschlagen. Scones damit dekorieren, um die süßen Teigstücke noch warm anbieten.

Tipp

Nach Wunsch die Scones mit Früchten oder Schokostreuseln garnieren.