



Scones

Hier ist das Rezept für die Scones, welche wir in „England“ gebacken haben und die so lecker waren:

200 g	Mehl
3 TL	Backpulver
1 TL	Zucker
1 Pr.	Salz
50 g	weiche Butter
150 ml	Milch
1	Eigelb
1 EL	Milch

Die Teigzutaten miteinander verkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche 1 cm dick ausrollen und mit einem runden Glas ca. 18 Scones ausstechen. Oder einfach kleine Bällchen formen und etwas flach drücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und die Scones mit dem verrührten Eigelb und der Milch bestreichen (kann man auch weglassen).

Im vorgeheizten Backofen 15 - 20 Minuten (E-Herd 180°, Umluft 160°) backen. Die Scones noch lauwarm aufschneiden und mit Clotted Cream (kann man z.B. bei Paul Schrader bestellen) und Marmelade bestreichen. Es geht auch Butter und Marmelade oder Honig oder Nutella.... Probiert einfach mal aus, was Euch am besten schmeckt.

Gutes Gelingen wünscht Euch

Eure Bettina

