




Zubereitung

Scones



-  einfache Zubereitung
-  ca. 25Min
-  4 Personen

- 300 g **Mehl**
 - 1 EL **Backpulver**
 - 30 g **Zucker**
 - 0.5 TL **Salz**
 - 70 g **Butter**, in Stücken, kalt
 - 1.5 dl **Milch**
-
- wenig **Milch** zum Bestreichen

Und so wirds gemacht:

- Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Milch begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.
- Teig ca. 2 cm dick auswallen. Mit einem Glas (ca. 5 cmØ) ca. 12 Scones ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Milch bestreichen.

Backen:

ca. 15 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, leicht abkühlen.

Servieren:

Scones werden traditionell lauwarm mit Erdbeerkonfitüre und Clotted Cream serviert. Clotted Cream ist eine Art dicker, gelblicher, leicht säuerlicher Rahm, der in der Schweiz in Spezialitätenläden erhältlich ist. Die englische Spezialität kann aber durch Greyerzer Doppelrahm ersetzt werden.

Haltbarkeit:

Scones schmecken frisch am besten.