

Englische Scones

Scones werden traditionell lauwarm mit Erdbeerkonfitüre und Clotted Cream serviert und schmecken frisch am besten.

Clotted Cream ist eine Art dicker, gelblicher, leicht säuerlicher Rahm, der im Teefachgeschäft Teeboge in Glarus erhältlich ist.



Zutaten für 8-10 Scones

- 225g Mehl
- 30g Rohrzucker
- ½ TL Salz
- 1 TL Phosphatfreies Backpulver
- 40g kaltem Butter
- 1 Ei
- 100 ml Milch

Zubereitung:

1. Backofen auf 220°C vorheizen.
2. Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen.
3. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben.
4. Milch und Ei mischen und begeben.
5. rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten.
6. Teig ca. 2 cm dick auswallen. Mit einem Glas (ca. 5 cmØ) ca. 10 Scones ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Milch bestreichen
7. 10-12 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, leicht abkühlen.