

Britische Scones - das Original mit Clotted Cream

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

12
Min.

NIVEAU



Zutaten für 10 Scones

500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
110 g weiche Butter
50 g Zucker
1 Prise(n) Salz
300 ml Milch

'4 o'clock in the afternoon - it's time for' Earl Grey und Scones. Mit Clotted Cream und Erdbeermarmelade. Nein, keine tea time, sondern ein cream tea. Scones sind in England so beliebt, dass man ihnen gleich eine eigene Mahlzeit gewidmet hat. Können wir verstehen. Luftig-leicht und lauwarm - so schmecken die krustenlosen Brötchen am besten. Natürlich nicht nur zum cream tea...

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Mehl mit Backpulver, Zucker und Salz mischen. Butter mit

den Fingerspitzen in das Mehl kneten, bis ein krümeliger Teig entsteht.



- 3 -

Mit einem Kochlöffel eine Mulde in die Mitte des Teiges drücken, 300 ml Milch dazugeben und Teig vom Rand her einarbeiten.



- 4 -

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel

Britische Scones - das Original mit Clotted Cream

formen, mit Mehl bestäuben und zu einer Scheibe plattdrücken. Mit einem Glas Kreise ausstechen, auf das Backblech legen und im heißen Ofen 10-12 Minuten backen.

