

Scone ist nicht gleich Scone! Diese 3 Varianten solltest du kennen (und probieren)



An den Tag, an dem ich meine ersten Scones gebacken habe, erinnere ich mich genau. Es war ein sonniger Sommertag – irgendwann im Juli. Ich war bei meinen Eltern zu Besuch. Meine Mama war arbeiten, meine Schwester in der Schule und ich – ich hatte mir in den Kopf gesetzt, Erdbeermarmelade zu kochen. Die Erdbeeren kamen aus Omas Garten, das Rezept aus Mamas Einmachbuch. Es dauerte keine Stunde und die Marmelade war fertig. Wie das duftete – nach Sommer, Sonne, Sonnenschein. Ich, mit meinem Marmeladenbrot auf dem Schoss, machte es mir im Garten bequem und blätterte in meinem Lieblingsbackbuch. Cookies hatte ich schon zu genüge gebacken. Muffins auch. Und Scones? Hatte ich mir schon oft vorgenommen, aber immer wieder verschoben. ‚Kleiner Tipp: Scones mit Frischkäse und Erdbeermarmelade genießen.‘ Mit Erdbeermarmelade? Ich hatte meinen ‚Nachmittagskuchen‘ gefunden. Und meine Schwester ihr neues Lieblingsgebäck. Sie war von Scones und Marmelade nämlich so begeistert, dass sie einen Tag später ihre ganzen Schulfreunde zu uns nach Hause einlud – zu frisch gebackenen Scones und selbstgekochter Marmelade.

5 Jahre später – mein Umzug nach Hamburg. Vor meiner Haustür ein britisches Café. Auf ihrer Speisekarte Scones. Da muss ich hin, dachte ich sofort. Und fand mich einen Tag später zwischen Clotted Cream und Erdbeermarmelade wieder. Aber ... das sind doch gar keine Scones. Zu weich, zu fluffig, zu Ja, was

eigentlich? Die Scones waren lecker, keine Frage. Aber sie waren eben nicht so, wie ich sie kannte. Sie waren weder mürbe, noch splittrig, noch buttrig, Ob ich all die Jahre etwas falsch gemacht habe?

Wer hat's erfunden?

„Entschuldigung, aber sind das wirklich Scones?“ Mit hochrotem Kopf habe ich die Bedienung in ‚Lühmanns Teestube‘ um Rat gefragt. „Ja sicher – traditionell englische Scones.“ Moment mal. Hat sie gerade englische Scones gesagt? Ich dachte bislang immer, dass Scones aus Amerika kommen. Ob das vielleicht des Scones Rätsels Lösung ist?

Bingo! Es gibt sowohl englische als auch amerikanische Scones. Sie unterscheiden sich nicht nur in ihrer Form und Konsistenz, sondern auch in ihrer Zubereitungsart. **Ihren Ursprung haben die kleinen Gebäckstücke tatsächlich in Großbritannien, in Schottland um genau zu sein.** Das erste Mal, dass der Begriff Scone benutzt wurde, war im Jahr 1513 – in einem Kochbuch von Sheila MacNiven. Hier meint Scone kein Teegebäck, sondern „Bannock“ – ein in Stücke gebrochenes Brot ohne Hefe (ähnlich dem amerikanischen Banana Bread).

Anders als heute wurden die ersten Scones nur aus Wasser und Hafer, ganz ohne Triebmittel, zubereitet. Auf einem Schüttelsieb gebacken, ähnelten sie viel mehr einer runden Scheibe, als einem Gebäck. Erst mit den Jahren fügte man dem Hefe-Wasser-Gemisch Backpulver zu und backte sie im Ofen zu luftigen Brötchen aus – eben so, wie wir sie heute kennen.

Britische Scones: Das Original zur Teatime

Tea anyone? Ja, die Briten lieben ihren Cream tea. Pünktlich um 16 Uhr stehen Earl-Grey, Milch und eben Scones bereit. Anders als tea bread und tea cake werden Scones nicht mit Hefe, sondern mit Backpulver zubereitet. Sie ähneln kleinen, krustenlosen Brötchen und sind **locker, luftig, leicht**. Fett und Zucker kommen hier nicht (nur in Maßen) in den Teig, sondern in Form von Clotted Cream und Erdbeermarmelade obendrauf. Auch akzeptiert: Sahne und Erdbeermarmelade. Ein absolutes

Scone ist nicht gleich Scone! Diese 3 Varianten solltest du kennen (und probieren)

No-Go: Butter. [Zum Rezept](#)



In England werden britische Scones immer mit Clotted Cream und Erdbeermarmelade serviert.

Clotted Cream

Ohne Clotted Cream? Ohne mich! Wenn schon britische Scones, dann nur mit Clotted Cream bestrichen. Was das ist, Clotted Cream? Eigentlich ist Clotted Cream nichts anderes als eine Art dicker Rahm, der aus roher Kuhmilch hergestellt wird. Mit einem Fettgehalt von mindestens 55 % ähnelt sie geschmacklich dem italienischen Doppelrahm-Frischkäse Mascarpone. Traditionell wird Clotted Cream in Cornwall hergestellt und darf sich auch nur dann so nennen.

Wo du Clotted Cream kaufen kannst? In britischen Shops, Cafés oder im Internet. Falls du mal keine Clotted Cream zur Hand hast, einfach auf Crème double zurückgreifen. Oder wie die Briten es handhaben – auf Sahne.

Aus sehr fetter Bio-Sahne kannst du dir **Clotted Cream auch einfach zuhause zubereiten**. Dafür 400 g frische Sahne in eine große flache Auflaufform geben und bei 70 °C ca. 8 Stunden im Backofen erhitzen. Oben bildet sich dann eine dicke Schicht, die eine Haut bekommt. Anschließend mit Frischhaltefolie abdecken und 12 Stunden abkühlen lassen. Dann kannst du die Clotted Cream mit einem Schaumlöffel abheben und in Gläschen geben. Die restliche Flüssigkeit kannst du wie Milch verwenden, z.B. für deinen Afternoon Tea.

Amerikanische Scones: Mehr von allem

„Das sollen Scones sein? Bist du dir sicher?“. Anders als ich, scheinen meine Kollegen nur die britischen, nicht die

amerikanischen Scones zu kennen. „Müssen die nicht ein bisschen fluffiger, vielleicht sogar ein bisschen weicher sein?“ – Nein, müssen sie nicht! Amerikanische Scones sind weder weich noch fluffig, sondern ein kleines bisschen mürbe – wie ein richtiges Gebäck eben. Streng genommen sind amerikanische Scones nichts anderes als aufgepeppte Biscuits – **ein bisschen mehr Fett, ein bisschen mehr Zucker** und vor allem ein bisschen mehr Schokolade, Aprikosen, Blaubeeren, Walnüsse, Mandeln, Haferflocken, ... [Zum Rezept](#)



Amerikanische Scones sind nicht nur süßer, sondern auch gehaltvoller.

Biscuits: So blättrig wie Blätterteig

Und was sind jetzt diese Biscuits? In Amerika werden biscuits traditionell zu ‚fried chicken‘ und ‚coleslaw‘ gegessen. Die kleinen Teilchen sind weniger süß und passen daher hervorragend zu herzhaften Speisen. Sie werden aber auch mit Ahornsirup oder Honig zum Frühstück genossen. Das Besondere - ihre blättrige Form. Bricht man Biscuits auseinander, erinnern sie im weitesten Sinne an **Blätterteig**. Ihr Geheimnis ist, neben der eiskalten Butter, auch ihre besondere Faltechnik. Der Teig wird zu einem Rechteck ausgerollt, in drei Stücke geteilt, übereinandergestapelt, noch einmal ausgerollt und zu Scones geformt. Nur so können die kleinen Knusprigkeiten blättrig aufgehen. [Zum Rezept](#)

Scone ist nicht gleich Scone! Diese 3 Varianten solltest du kennen (und probieren)



Biscuits enthalten kaum Zucker - können also süß oder herzhaft genossen werden.

In 5 Schritten zu perfekten Scones und Biscuits

Die Zutaten unterscheiden sich bei Scones und Biscuits kaum. Neben Mehl, Zucker, Backpulver, Salz und Butter kommt in englischen Scones ein Schuss Milch, in amerikanische Scones ein Sahne-Ei-Gemisch und in Biscuits Buttermilch. Wie kann es also sein, dass sich Scones und Biscuits so sehr voneinander unterscheiden? Das Geheimnis kann also nicht unbedingt an den Zutaten, sondern an ihrer Temperatur und an ihrer Verarbeitungstechnik liegen.

Die Butter: So wenig wie möglich, so viel wie nötig

Englische Scones werden mit weicher Butter, amerikanische Scones und Biscuits mit kalter Butter gebacken. Für ein besonders mürbes Ergebnis, die **Butter in kleine Stücke schneiden und eine halbe Stunde vor dem Backen in das Gefrierfach legen**. Bei allen drei gilt: Butter mit den Fingerspitzen nur so lange in das Mehl kneten, bis gerade eben so ein Teig entsteht. Bei amerikanischen Scones und Biscuits sollen ruhig noch ein paar Butterflocken zu sehen sein.



Bei allen drei gilt: So wenig wie möglich, so viel wie nötig.

Milch, Sahne und Ei oder Buttermilch?

Hast du die Butter mit den trockenen Zutaten verknetet, kommen die flüssigen Zutaten dazu. Bei englischen Scones wird Sahne unter den Teig gerührt, bei Biscuits Buttermilch – nicht mit einem Löffel, sondern mit einer Gabel. Und auch nur so lange, bis sich die Zutaten gerade eben so miteinander verbinden. Bei amerikanischen Scones ist das ähnlich. Ei und Sahne miteinander verquirlen und mit einer Gabel unter die trockenen Zutaten rühren. Auch hier gilt: **Nur so lange rühren, bis sich die Zutaten gerade eben so miteinander verbinden.**



Je nach Scone oder Biskuit kommen Milch, Buttermilch oder Sahne und Ei in den Teig.

Die Faltechnik: Biscuits müssen touriert werden

Bevor du deine Biscuits ausstechen kannst, musst du sie einer besonderen Faltechnik unterziehen. Teig auf eine Größe von 15x23 cm ausrollen und in drei Stücke teilen. Teigstücke übereinanderlegen und noch einmal zu einem Rechteck ausrollen.



Erst die besondere Faltechnik macht die Biscuits so blättrig.

Die Form: Kreis vs. Dreieck

Englische Scones und Biscuits sehen wie kleine Kreise

Scone ist nicht gleich Scone! Diese 3 Varianten solltest du kennen (und probieren)

raus. Den Teig mit einem Glas oder einem Desserttring ausstechen und Scones und Biscuits auf das Backblech legen. Wenn du möchtest, kannst du deine Scones jetzt noch mit einer Eigelb-Milch-Glasur überziehen. Amerikanische Scones sehen vielleicht nicht so schön aus, aber die Optik trügt. Den Teig zu einer Scheibe formen und in sechs oder acht Kuchenstücke schneiden. Die Scones halten nicht zusammen? Richtig so! Das ist ein Zeichen dafür, dass du deinen Teig nicht überknetet hast.



Englische Scones und Biscuits werden als Kreise ausgestochen, amerikanische Scones zu Dreiecken geformt.

Die Backzeit: Schnelle Nummer

Britische Scones und Biscuits brauchen nur ca. 10 Minuten im Ofen. Sie sind etwas kleiner und behalten ihre vornehme Blässe. Amerikanische Scones brauchen doppelt so lange und dürfen gerne mit einer knusprigen Kruste aus dem Ofen kommen.



Biscuits und englische Scones sind besonders schnell gebacken. Amerikanische Scones brauchen 20 Minuten im Ofen.

Scones oder Biscuits? Mein Testergebnis!

Zugegeben – mein Test fand nicht gerade unter fairen Bedingungen statt. Biscuits waren mir völlig unbekannt, mit englischen Scones bin ich erstmals in Berührung gekommen und amerikanischen Scones habe ich schon vor ein paar Jahren meine Liebe erklärt. Ob sich mein Urteil nach diesem Test geändert hat?

Amerikanische Scones sind und bleiben meine Nummer eins. Ich mag ihre knusprige Kruste, ihre mürbes Inneres und ihre feine Süße. Vor allem aber mag ich die vielen Variationen, die mir amerikanische Scones bieten. Die

Kombination von Aprikosen, weißer Schokolade und Pekannüssen – mein absoluter Favorit.

Dicht dahinter: Biscuits. Die kleinen Gebäckstücke sind so mürbe und blättrig, dass sie quasi auf der Zunge zergehen. Obwohl sie mich an Blätterteig erinnern, müssen sie weder geknetet noch stundenlang touriert werden. Ein ziemlich ausschlaggebendes Argument.

Auf Platz drei: Britische Scones. Mein erster Eindruck hat sich nicht geändert. Die krustenlosen Brötchen sind mir zu lahm und schmecken irgendwie nach nichts (Entschuldigt, liebe Briten). Ja, mit Clotted Cream und Erdbeermarmelade schmecken sie tatsächlich ziemlich gut – Letztere schmiere ich mir aber lieber auf meine amerikanischen Scones, mit Frischkäse natürlich ...

Vier Lieblingsrezepte für Amerikanische Scones