

Scones

(ca. 12 Stück mit einem Durchmesser von etwa 5cm)

Zutaten: 300 g Mehl
 1 EL Backpulver
 30 g Zucker
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
 70 g Butter, in Stücken, kalt
 1.5 dl Milch
 und wenig Milch zum Bestreichen

Zubereitung:

Das Mehl, das Backpulver, den Zucker und das Salz in einer Schüssel mischen. Die Butter begeben und von Hand zu einer krümeligen Masse verreiben. Die Milch begeben und rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Den Teig flach drücken und etwa eine halbe Stunde kühl stellen.

Danach den Teig teilen, kleine Kugeln formen und flach drücken (alle etwa gleich dick, ca. 2 cm). Die einzelnen Teigchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Milch bestreichen.

Die Scones in der Mitte des auf 200 ° Grad aufgeheizten Ofens ca. 15 Minuten backen, herausnehmen und leicht abkühlen lassen.

Scones werden traditionell lauwarm mit Erdbeerkonfitüre und Clotted Cream (eine Art Rahm) serviert. Es passen auch Nutella oder Schokoladenpulver mit Rahm.