

Scones



Einkaufsliste:

15-18 Scones
480-500g Mehl (Type 550)
1TL Natron
2TL Backpulver
1TL Meersalz
130g kalte Butter
20g Zucker
1 Ei
230ml Buttermilch

So wird's gemacht:

Mehl mit Backpulver, Natron und Salz mischen, die kalte Butter unterkneten. Ei gut verquirlen, etwa $\frac{3}{4}$ zu der Masse geben, den Rest beiseite stellen. Die restlichen Zutaten hinzugeben und gut verkneten. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und nochmal gut durchkneten. In zwei Teil teilen und jeweils leicht ausbreiten bzw. zu einem Kreis ausbreiten, ca. 3cm dick.

Nun teig entweder in Dreiecke schneiden oder mit einem Ausstecher Formen ausstechen.

Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit dem restlichen Ei bestreichen. Bei 200°C Über/Unterhitze ca. 10-12 Minuten backen.

Mit aufgeschlagener Sahne, Clotted Cream oder Butter sowie Marmelade oder Lemon Curd servieren.