

Scones

(kleine Brötchen, isst man in Groß Britannien oft zum Nachmittagstee, schmecken sehr lecker mit Schmand/Frischkäse und Marmelade)

Zutaten (ca. 15 Stück)

- 500 g Mehl
- 1 Tüte Backpulver
- 4 Esslöffel Zucker
- 1 Prise Salz (ca. 1/2 Teelöffel)
- 125 g kalte Butter
- 250 ml Buttermilch

- 1 Eigelb zum Bestreichen



Ihr braucht sonst noch:

- Küchenwaage
- Große Schüssel (+ kleine Schüssel für das Eigelb)
- Nudelholz
- Trinkglas oder Ausstecher
- Backpinsel
- Backblech mit Backpapier
- Ofen

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in einer großen Schüssel mischen. Die kalte Butter in Flocken (kleinen Stückchen) dazugeben und mit den Händen in der Mehl-Zuckermischung zerreiben, so dass ganz kleine Butterflöckchen entstehen. Die Buttermilch dazu geben und kurz mit den Händen verkneten. Den Teig für eine halbe Stunden in den Kühlschrank stellen. Anschließend auf einer mit etwas Mehl bestreuten Arbeitsfläche erneut kurz durchkneten und drei bis vier Zentimeter dick ausrollen.



Mit einem umgedrehten Glas oder mit einem Ausstecher (ca. 5 cm Durchmesser) Kreise ausstechen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Eigelb mit einem Esslöffel Milch oder Wasser verrühren und die Scones damit einpinseln. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze etwa 10-15 Minuten backen. Die fertigen Scones gut auskühlen lassen.



Die Scones wie ein Brötchen aufschneiden und mit Schmand, Butter oder Frischkäse und Marmelade bestreichen. Guten Appetit wünscht euch Susanne!