

## Scones

### Zutaten (für ca. 12 Scones):

230 g Mehl  
3 TL Backpulver  
½ TL Salz  
30 g Zucker  
40 g eiskalte Butter –  
in kleine Würfelchen geschnitten  
1 Ei – verquirlt  
1,2 dl Milch



### Zubereitung:

Milch und Ei gut verquirlen. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz mischen und in eine Schüssel sieben. Die Butter dazugeben und dann Butter und Mehl zwischen den Fingerspitzen bröselig reiben. Den Zucker begeben und mit einem Teighörnchen mischen.

In die Mitte der Mehl-Mischung eine Vertiefung drücken und die Ei-Milch-Mischung hineingeben. Mit dem Teighörnchen (nicht mit den Händen!) alles schnell und sorgfältig vermischen. Dabei die Schüssel im Kreis drehen und mit dem Teighörnchen die flüssigen Zutaten mit den trockenen Zutaten gut vermischen. Auf keinen Fall kneten! Der fertige Teig sieht nicht glatt und homogen aus und er soll leicht feucht und klebrig sein.

Die Arbeitsfläche mit ganz wenig Mehl bestäuben und den Teig mit dem Teighörnchen auf die Arbeitsfläche darauf stürzen. Den Teig mit leicht bemehlten Händen sanft zu einer 2,5 cm dicken Teigplatte formen. Mit dem Teigausstecher (rund, 4 cm Durchmesser) Rondellen ausstechen. Den Teigausstecher dabei jedes Mal vor dem Ausstechen kurz in Mehl tauchen und beim Ausstechen darauf achten, dass es wenig Teigresten gibt. Die Teigresten dann, möglichst ohne zu kneten, zusammenfügen, erneut leicht flachdrücken und weitere Rondellen ausstechen, bis er aufgebraucht ist.

Ofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen. Die Scones auf ein Blech mit Backtrennpapier legen. Für 12 bis 13 Minuten in der Ofenmitte backen.

Die Scones werden lauwarm, aber nicht heiss serviert und kommen traditionell mit Erdbeerkonfitüre und Clotted Cream auf den Tisch. Die Clotted Cream können Sie auch durch Mascarpone ersetzen.

\*\*\*

**Quelle:** Let's bake!, Tamara Hänggli, Werd Verlag