



Scones



ZUTATEN für 12 Stück
300 g Weizenmehl
2 TL Backpulver
20 g Zucker
1 Prise Salz
80 g kalte Butter
ev. 1 Prise Zimt
150 ml Buttermilch
ev. 50 g saftige Rosinen
etwas Milch zum Bestreichen



ZUBEREITUNG

Backrohr auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Mehl, Backpulver, Zucker und Salz vermengen. Gewürfelte Butter dazugeben und mit den trockenen Zutaten abbröseln. Buttermilch mit Löffel oder Gabel einarbeiten. Nach Belieben Rosinen in den Teig einkneten.
Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit dem Handballen auf 2,5–3 cm Höhe flach drücken oder ausrollen. Mit einer bemehlten Ausstechform Kreise (Ø 5–7 cm) ausstechen, dabei die Form nicht drehen, sondern nur in den Teig drücken. Die Scones auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und die Oberseite mit (Butter-)Milch bestreichen.
Im vorgeheizten Rohr ca. 12–15 Minuten backen. Scones am besten noch handwarm mit Clotted Cream und Erdbeermarmelade zum Tee servieren.

