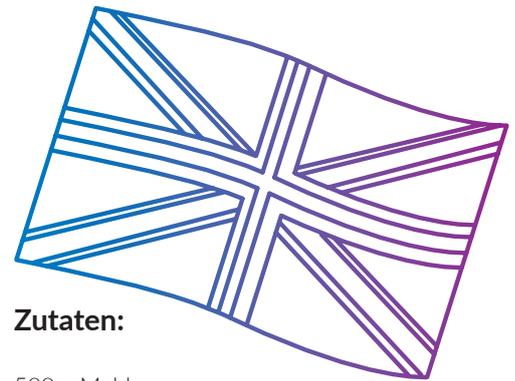


Britische Scones



Zutaten:

500 g Mehl
2 EL Backpulver
50 g Zucker
1.5-2 TL Salz
115 g Butter
2.3 dl Milch

1 Ei und Milch zum Bestreichen

Zubereitung

Heize den Ofen auf ca. 200°C (Ober- und Unterhitze) auf.

Zuerst werden alle trockenen Zutaten miteinander vermengt. Dazu Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in eine Schüssel geben. Wenn du es lieber weniger salzig magst, reichen 1.5 TL auch. Die Butter darf ruhig kalt und frisch aus dem Kühlschrank sein. Dann diese in Stückchen schneiden und zusammen mit den trockenen Zutaten zu vermischen. Die Mischung bleibt krümelig und sieht am Ende fast wie sehr dickes Mehl oder Paniermehl aus.

Dann fügst du die Milch hinzu und vermische alles zu einem weichen Teig. Wenn du das Gefühl hast, es sei zu trocken, leerst du noch einen Kaffeelöffel Milch dazu. Knete den Teig nicht so wie ein Brotteig, sondern nur so lange wie nötig. Dann 30 Minuten im Kühlschrank zugedeckt kühl stellen.

Eine Oberfläche mit Mehl bestreuen und dann den Teig ca. 2 cm dick auswallen. Nun stichst du mit einem Glas oder einer Guetsli-form (ca. 5 cm Ø) die einzelnen Scones aus. Falls du noch Teig hast, drückst du ihn wieder ein wenig zusammen und stichst weitere Scones aus. Versuche aus hier den Teil so wenig wie möglich zu kneten.

Leg alles Scones auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Du kannst sie einigermassen eng auslegen, da sie eher in die Höhe als in die Breite aufgehen. In einem Glas mischst du das Ei mit einem Gutsch Milch und streichst die Scones ein.

Nun backst du die Scones ca. 12-15 Minuten.

Traditionell werden Scones mit Cotted Cream und Erdbeermarmelade gegessen. Je nachdem wo in Grossbritannien zu Scones isst, wird entweder die Marmelade oder die Clotted Cream zuerst aufgetragen.

Clotted Cream ist eine Art Rahm, der durch langsames aber langes Erhitzen von Milch gewonnen wird. Die Zubereitung dauert sehr lange (fast ein ganzer Tag!) und im Handel ist sie in der Schweiz nur schwer erhältlich. Geschlagener Doppelrahm passt aber auch sehr gut dazu ;)



Hol dir ein bisschen britisches Feeling
in die Schweiz!