

## Traditionelle englische Scones - nach Großmutter's Rezept

Rezept für 7 Scones Ø 6 cm

eigenes altes Bestandsrezept - Quelle nicht mehr zu ermitteln



### Uli's Ergänzungen in BLAU

#### Zutaten

250 g Mehl **Weizen 550 er**

½ TL Salz

1 EL Zucker

2 gestrichene TL Backpulver

½ TL Natron

30 g Butter oder Schweineschmalz

150 g Milch

Mehl zum Ausrollen

Milch zum Bestreichen

Butter

Erdbeerkonfitüre

**2,2 g Salz**

**15 g feiner Rohrzucker**

**7,5 g Backpulver**

**2,5 g Natron**

**30 g sehr kleine kühle Butterstückchen**

**160 g Milch**

#### Zubereitung (ca. 30 Minuten)

Mehl, Salz, Zucker, Backpulver und Natron in einer Schüssel vermengen, Butter oder Schmalz in Flöckchen dazugeben und nach und nach mit der Milch zu einem glatten Teig verkneten.

**Nur leicht zusammenmengen, keinesfalls kräftig kneten, also „schlampig“ ( grob glatt ) aufarbeiten.**

Den Teig im Kühlschrank etwa 15 Minuten ruhen lassen, dann auf einer bemehlten Fläche etwa 2cm dick ausrollen.

Mit einem Glas oder runden Ausstechförmchen etwa 6 cm große Kreise ausstechen.



Alternativ den Teig ( ca. 465 g ) portionieren ( 8 Portionen á 58 g ) mittels Garnierring ( ø 5,7 cm ) und Stempel in Form bringen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und nochmals 5 Minuten ruhen lassen. Dann mit Milch bestreichen ( nur die Oberfläche ), in den auf etwa 240 °C vorgeheizten



Backofen auf die mittlere Schiene stellen und ca. 10 Minuten ( nach 5 Minuten stelle ich den Ofen aus, die Restwärme reicht für die restliche Backzeit ), bei Ober- und Unterhitze backen.

Die Scones etwas abkühlen lassen. Die warmen Scones mit Clotted Cream, Erdbeermarmelade und Tee servieren... und schon ist der Cream Tea perfekt.

**Tipp:**

Der Teig lässt sich zudem prima mit Rosinen oder Beeren aufpeppen.

Mit einem Vorrat eingefrorener Scones lässt sich bei Bedarf rasch eine schöne Teatime arrangieren.