



Scones

300 g Mehl

2 EL Zucker

2 TL Backpulver

0,5 TL Salz

70 g Butter, in Stücken, kalt

150 ml Milch

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmäßig krümeligen Masse verreiben. Milch abgießen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten.

Teig ca. 2 cm dick auswallen. Mit einem Ausstecher (ca. 5 cm \varnothing) ca. 16 Scones ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Milch bestreichen.

Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des Ofens.

Scones herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen lassen, lauwarm oder kalt servieren.

Schmeckt am besten mit „clotted cream“ (käuflich zu erwerben, oder als Ersatz Mascarpone) und Marmelade.