Rezept

Scones mit Sahne

Ein Rezept von Scones mit Sahne, am 29.04.2024

Zutaten

250 g	Weizenmehl (Type 550)
1 TL	Weinstein-Backpulver
30 g	Butter
1	Ei (Größe S)
200 g	dicke englische Sahne (Clotted cream), ersatzweise Crème double
35 g	ungeschwefelte Rosinen
	Salz
150 ml	Buttermilch
	Mehl zum Arbeiten
100 g	Erdbeer-Konfitüre

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Scones | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Das Mehl mit den Rosinen, Backpulver und einer guten Prise Salz mischen. Die Butter in Stückchen schneiden und zugeben, unter die Mehlmischung kneten. Nach und nach die Buttermilch und dann das Ei einarbeiten. Den Teig kräftig durchkneten.

2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig in 8 eigroße Stücke teilen, diese zu runden Brötchen formen. Diese Scones auf das Backblech legen und flach drücken, die Oberfläche mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit Wasser bestreichen und im heißen Ofen (Mitte) in 15-20 Min. goldbraun backen.

3. Die Scones aus dem Ofen nehmen und warm servieren. Zum Essen aufschneiden, die Hälften dick mit Sahne bestreichen und jeweils einen guten Klecks Erdbeer-Konfitüre obenauf setzen. Den Orange Tea oder einen englischen Assam-Ceylon-Tee dazuservieren.