

## Rezept

# Scones simpel oder extravagant

Ein Rezept von Scones simpel oder extravagant, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Mehl	<b>3 EL</b> (Vanille-)Zucker
<b>1 1/2 TL</b> Backpulver	<b>1/2 TL</b> feines Meersalz
<b>optional: 2 EL</b> gemahlener Mohn	<b>60 g</b> kalte Butter
<b>ca. 140 ml</b> Milch	<b>bis zu 50 g</b> Trockenfrüchte (z.B. Sultaninen, Cranberrys, Kirschen) oder 30 g frische/TK-Früchte (z.B. Heidelbeeren, Himbeeren, Aprikosenstückchen)
<b>3</b> Eigelb (M)	<b>1 EL</b> Milch
Mehl zum Arbeiten	Butter, Konfitüre oder Clotted Cream zum Servieren

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen.
2. Für den Teig entweder von Hand Mehl, Zucker, Backpulver, Salz und eventuell Mohn in einer großen Schüssel gut vermischen. Dann die Butter in kleinen Würfeln dazugeben und zügig mit den Fingern ins Mehl krümeln, bis die Butterstückchen maximal Erbsengröße haben. Oder alles in der Küchenmaschine (mit Schneideinsatz) kurz verarbeiten, dabei die Butterstückchen mit der Pulse-Funktion vier- oder fünfmal untermixen.
3. Dann die Milch dazugeben und alles mit dem Kochlöffel gerade eben zusammenrühren, bis ein klebriger Teigkloß entstanden ist. Den Kloß auf die bemehlte Arbeitsfläche geben, großzügig mit Mehl bestäuben und ganz kurz durchkneten, dann mit den Händen zu einem ca. 2 cm dicken Kreis auseinanderdrücken. Eine Teighälfte gleichmäßig mit den (Trocken-)Früchten belegen und die andere Hälfte darüberschlagen. Den Teig behutsam mit den Händen noch mal ein wenig flach drücken (ca. 3 cm dick).
4. Dann aus dem Teig mit einem in Mehl getauchten, runden Ausstecher (6 cm Ø) Teigkreise ausstechen und auf das Blech setzen. Dabei den Ausstecher möglichst nicht drehen, da dies ein gleichmäßiges Aufgehen erschweren würde. Teigreste schnell zusammenkneten, wenn nötig mit Mehl bestäuben und auch noch die restlichen Scones ausstechen.
5. Eigelb und Milch verrühren und die Scones damit einpinseln, dann im Ofen (Mitte) in 13-15 Min. goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und am besten noch leicht warm mit Butter und Konfitüre oder ganz stilecht mit Clotted Cream genießen.