Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Typisch englisch: Scones

Ein Rezept von Typisch englisch: Scones, am 11.11.2026

Zutaten

2	Eier
75 g	weiche Butter
250 g	Mehl, Type 405
60 ml	Milch
2 EL	Zucker
1 Prise	Salz
1 TL	Backpulver
	Butter für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. 1 Ei trennen, das Eiweiß für später beiseite stellen. Zucker, Butter, Salz, Ei und Eigelb cremig rühren. Mehl und Backpulver mischen und unter die Eimasse rühren. Die Milch nach und nach dazugeben. Zu einem geschmeidigen Teig verkneten. 20 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Ein Backblech mit Butter bestreichen. Den Teig zu einer Rolle formen und diese in 10 Scheiben schneiden. Daraus 10 Kugeln formen, mit Eiweiß bestreichen und auf das Backblech setzen.

3. Im vorgeheizten Backofen (mittlere Schiene) etwa 20 Min. backen, bis die Scones leicht gebräunt sind. Herausnehmen, abkühlen lassen und möglichst frisch servieren.