



Scones mit Crème-Topping und Marmelade



Rezeptinfo

Zutaten für ca. 10 bis 15 Stück

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

pro Portion ohne Sultaninen: 1377 kJ, 329 kcal, 34,6 g Kohlenhydrate, 0,43 g Eiweiß, 18,2 g Fett, 71,1 mg Cholesterin, 1,1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

veggie

Zubereitung

Zusammen mit unserem cremigen Topping und Marmelade sind unsere Scones der perfekte Tea-Party-Gast. Wir zeigen dir, wie man das britische Teegebäck ganz einfach selber macht.

Step 1:

Zuerst heizt du den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor und legst ein Backblech mit Backpapier aus.

Step 2:

Jetzt das Mehl zusammen mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben. Dann das Salz und den Zucker untermischen. Die Butter in Stückchen darauf verteilen und alles mit den Händen leicht miteinander verreiben, bis es etwa die Konsistenz von Semmelbröseln hat. Dann gibst du die Milch dazu und verknetetest alles zu einem Teig.

Step 3:

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa zwei Zentimeter dick ausrollen. Mit einem Glas oder einem runden Ausstecher kannst du nun Scones ausstechen und auf das Backpapier legen. Den restlichen Teig wieder zusammenkneten, nochmals ausrollen und ausstechen. Das Ei verquirlen und die Scones damit bestreichen, so werden sie beim Backen schön goldig braun.

Step 4:

Die Scones im vorgeheizten Backofen 15-20 Minuten backen.

Step 5:

Die Crème Double mit dem Abrieb der Zitrone und dem Vanillezucker verrühren und zusammen mit der Marmelade zu den noch warmen Scones servieren.

Zutaten

Für die Scones:

400 g	Weizenmehl
1 EL	Backpulver
1/4 TL	Salz
2 EL	Zucker
100 g	Butter, in Würfel geschnitten
250 ml	Milch
1	verquirltes Ei

Optional:

3 EL	Sultaninen
------	------------

Für das Topping:

200 g	Crème Double
1/2	Bio-Zitrone
1 TL	Vanillezucker
	Erdbeermarmelade

Tipp

Wenn du die Scones mit Sultaninen backen möchtest, lege sie am besten vor dem Backen 20 Minuten in der Milch ein. Anschließend einfach zusammen mit der Milch für den Teig verwenden.