

IRISCHE SCONES



Das brauchst du (für 12 Scones):

- 250 g Mehl
- ½ TL Salz
- 1 EL Zucker
- 2 gestrichene TL Backpulver
- ½ TL Natron
- eventuell Rosinen
- 30 g Butter
- 150 ml Milch
- etwas Mehl zum Ausrollen und Milch zum Bestreichen

Dazu:

- Marmelade, zum Beispiel Erdbeermarmelade
- Clotted Cream oder geschlagene Sahne
- eventuell etwas Crème fraîche oder Mascarpone



- 1** Zuerst werden die trockenen Zutaten in einer Rührschüssel vermischt: Mehl, Salz, Zucker, Backpulver und Natron. Wenn du magst, kannst du auch ein paar Rosinen dazugeben. Deine Eltern können währenddessen schon den Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze, 240 Grad).
- 2** Jetzt kommt die Butter in kleinen Stückchen dazu. Schütte danach langsam nach und nach die Milch mit in die Schüssel. Verknete alles zu einem glatten Teig.
- 3** Stelle den fertigen Teig für 15 Minuten in den Kühlschrank. Man nennt das „den Teig ruhen lassen“.
- 4** Danach verteilst du etwas Mehl auf der Arbeitsfläche und rollst den Teig mit einem Nudelholz ca. 2 cm dick aus. Zum Ausstechen kannst du einfach ein Glas nehmen. Es sollte nicht zu groß sein, am besten ist ein Durchmesser von etwa 6 cm.
- 5** Lege ein Backblech mit Backpapier aus und setze die Scones darauf. Lasse sie so noch einmal 5 Minuten ruhen. Im Anschluss bestreichst du sie noch mit etwas Milch. Und dann: Ab in den vorgeheizten Backofen! Lasse sie auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten backen.
- 6** Die Scones müssen anschließend ein wenig abkühlen. Wenn sie lauwarm sind, schmecken sie am besten! Dazu schneidet man sie in der Mitte durch und bestreicht sie mit Clotted Cream und leckerer Marmelade, am besten Erdbeere.

Falls ihr keine Clotted Cream bekommt, könnt ihr stattdessen auch einfach geschlagene Sahne verwenden. Um es noch cremiger zu machen, vermischt ihr die geschlagene Sahne mit Crème fraîche oder Mascarpone.