

Klassische Scones mit Marmelade und Clotted Cream

Ich mache jeweils 2 Portionen, 1x mit Sultaninen und 1x ohne (je mit 350 g Mehl), ergibt je Sorte 6 – 8 Stk.

Zutaten

350 g selbst aufgehende Mehl (self-raising flour), plus etwas mehr zum Bestäuben

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

85g Butter, in Würfel schneiden

3 EL Puderzucker

175 ml Milch

1 TL Vanilleextrakt

1 Spritzer Zitronensaft

geschlagenes Ei, zum Glasieren

Optional: 85 g Sultaninen



Erdbeerkonfitüre und Clotted Cream zum Servieren

Zubereitung

1) Heizen Sie den Ofen auf 220 °C/200 °C Umluft vor.

Geben Sie das selbst aufgehende Mehl mit ¼ TL Salz und dem Backpulver in eine grosse Schüssel und vermischen Sie es.

2) Fügen Sie die Butter hinzu und verreiben Sie sie mit den Fingern, bis die Mischung wie feine Krümel aussieht. Den Puderzucker einrühren.

Optional: Wenn Sie Ihre Scones mit viel saftiger Frucht mögen, rühren Sie gleichzeitig mit dem Zucker 85 g Sultaninen unter die Mischung

3) Geben Sie die Milch in einen Krug und erhitzen Sie sie etwa 30 Sekunden lang in der Mikrowelle, bis sie warm, aber nicht heiss ist. Den Vanilleextrakt und einen Spritzer Zitronensaft hinzufügen und kurz beiseite stellen. *Fachwissen: wenn man der Milch einen Spritzer Zitronensaft hinzufügt, wird sie leicht säuerlich und ähnelt der scharf schmeckenden Buttermilch, die oft in Scones verwendet wird, aber manchmal schwierig zu finden ist.*

4) Ein Backblech in den Ofen schieben. Machen Sie eine Mulde in die trockene Mischung, fügen Sie dann die Flüssigkeit hinzu und vermischen Sie alles schnell mit einem **Besteckmesser** – zunächst sieht es ziemlich nass aus. (Es braucht keine Küchenmaschine!)

Fachwissen: Ich sage eher „klopfen“ als „kneten“, denn Scones sind im Wesentlichen ein süsses Sodabrot und werden, wie andere Sodabrote auch, bei übermässiger Handhabung zäh. Beschleunigen Sie das Aufgehen der Scones mit einem heissen Backblech und lassen Sie den Teig nicht liegen

5) Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche streuen und den Teig ausrollen. Bestäuben Sie den Teig und Ihre Hände mit etwas mehr Mehl und falten Sie den Teig dann zwei bis drei Mal, bis er etwas glatter ist. Etwa **4 cm** tief rund ausklopfen. Nehmen Sie einen 5-cm-Ausstecher (Ausstecher mit glatten Kanten schneiden in der Regel sauberer und gehen besser auf) und tauchen Sie ihn in etwas Mehl. Tauchen Sie in den Teig und wiederholen Sie den Vorgang, bis Sie vier Scones haben. Möglicherweise müssen Sie den Rest des Teigs wieder zu einer Runde formen, um weitere vier Teigstücke auszustechen.

6) Bestreichen Sie die Oberfläche mit einem verquirlten Ei und legen Sie sie vorsichtig auf das heisse Backblech.

10 – 15 Minuten backen, bis der Teig aufgegangen und oben goldbraun ist.

Am Tag des Backens einfach warm oder kalt essen, grosszügig mit Marmelade und Clotted Cream garnieren.

Einfrieren: frieren Sie es erst ein, wenn es abgekühlt ist. Auftauen lassen und dann zum Auffrischen einige Minuten lang in einen niedrigen Ofen (ca. 160 °C/140 °C Umluft) stellen.