



Hallo, hier ist Mariellche!

051 – Scones – inspiriert von CupcakeJemma



1. Die Zutaten:

500 g Mehl, 2 TL Backpulver

1 TL Salz, 2 TL Zucker

110 g kalte Butter, 300 ml Milch

1 Ei (und nach Belieben noch ein Ei zum Bepinseln der Teigrohlinge)

2. Schneidet die Butter in kleine Würfel.

3. Verschlagt mit dem Rührgerät die Butter und das Ei.

4. Siebt Mehl, Backpulver, Salz und Zucker zur Hälfte zur Butter-Ei-Mischung.

5. Gebt die Hälfte der Milch hinzu und nach dem Unterrühren auch die zweite Hälfte der Mehlmischung und der Milch.

6. Heizt den Ofen auf 190°C vor. Rollt den Teig etwa 3 cm dick aus und stecht Kreise aus (5-6 cm), die ihr auf ein Backblech legt. Der Abstand zueinander sollte ca. 2 Finger breit sein.

7. Wer es goldig mag, bepinselt nun die Teigrohlinge mit einem verquirlten Ei.

Backt die Scones bei 190°C Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten.



8. Nach einer kurzen Abkühlzeit sind sie fertig für ein schönes Frühstück. Süßer Belag schmeckt auf Scones am besten!

9. Schaut euch auch CupcakeJemmas Video zu Scones an und ihr hört dazu einen schönen englischen Akzent!

Viel Spaß beim Nachmachen!

Euer Mariellche!

Quelle: www.devijlder.de