

Scones

Zutaten (für ca. 12 Stück)

500 g Weizenmehl 405
60 g Zucker
5 g Salz
15 g Backpulver
110g kalte Butter
Mixer

Für die weitere Verarbeitung:

50 g Sultaninen / Rosinen (in heißem Wasser 5 Min eingeweicht)
300 ml Milch
1 Ei (zum Bepinseln)

Und als Aufstrich... Butter, Marmelade und geschlagene Sahne! 😊

Zubereitung

1. Mehl, Zucker, Salz, Backpulver und die kalte Butter (in grobe Stücke geschnitten) zusammen in den Mixer geben. Zu einer feinen Masse verarbeiten. Wenn ihr möchtet, könnt ihr nun die ganze Menge oder nur die Hälfte im Kühlschrank für bis zu 3 Wochen aufbewahren.
2. Masse auf die Arbeitsplatte geben und mit einer leeren Schüssel eine Vertiefung in die Mitte drücken. Sultaninen in einer Schüssel mit heißem Wasser bedecken.
3. Ein Drittel der Milch in die Mulde eingießen und vorsichtig die Masse vom Rand unterheben und einrühren bis die Flüssigkeit dicker wird.
4. Schritt 3 wiederholen, bis die Milch aufgebraucht ist. Mit einem Teigschaber den Rest vom Mehl aufsammeln und zum Teig geben. Wasser von den Sultaninen abgießen und unter den Teig mischen. **Versuche den Teig dabei so wenig wie möglich zu kneten!**
5. Arbeitsplatte leicht bemehlen und den Teig in eine längliche Form bringen. Es sollte so wenig wie möglich Restteig für die zweite Runde übrigbleiben.

Mit einem Ausstecher mit ca. 7 cm Durchmesser könnt euch an diesen Maßen orientieren:

30 cm x 14-15 cm und 4-5 cm hoch

Den Teig ausstechen und sofort aufs Backblech legen. Ausstecher immer wieder mit Mehl bestäuben, so dass der Teig nicht kleben bleibt. Mit dem restlichen Teig wiederholen. **Wieder so wenig wie möglich kneten!**

6. Scones mit einem Geschirrtuch abdecken und mindestens 30 Min. (Max. 1 Stunde) ruhen lassen. Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze aufheizen.
7. Nach der Ruhezeit, Scones mit verquirltem Ei bestreichen und sofort auf einem Blech mit Backpapier für ca. 15-17 Min. backen oder bis sie goldbraun sind und unten leicht braun.

Tipps:

Man kann Scones natürlich auch ohne Sultaninen machen.

Wenn man Cheese Scones machen möchte, nimmt man statt 60g Zucker 60g Käse und nachdem man alle mit Ei bestrichen hat, gibt man den geriebenen Käse oben drauf. Schmecken tun sie wunderbar mit Frischkäse.

KÜCHENSCHMIDE

