

Scones mit Clotted Cream

Für 8 Scones

Für die Clotted Cream:

400 g Bio-Schlagsahne

Für die Scones:

250 ml Sahne-Milch-Mischung	280 g Mehl	1 EL Backpulver
$\frac{1}{2}$ TL Salz	2,5 EL Zucker	100 g Butter, kalt
1 Ei		

Die Scones sind schnell gebacken, wer jedoch die Clotted Cream selbst machen möchte, muss diese bereits am Vortag ansetzen und 12 Stunden bei 80 Grad im Ofen lassen. Für die Clotted Cream einen Tag vor dem Verzehr, den Ofen auf 80 Grad Unterhitze vorheizen.

Die Schlagsahne (am besten Bio und nicht homogenisiert) in einen breiten Bräter geben und mit passendem backofengeeigneten Deckel abdecken und 12 Stunden bei 80 Grad Unterhitze im Ofen garen.

Anschließend aus dem Ofen nehmen und die entstandene gelbe, dicke Schicht von der Oberfläche in einer Schüssel abschöpfen – das ist die Clotted Cream!

Die restliche Sahne aus dem Topf abmessen und wenn nötig, Milch dazugeben um 250 ml Flüssigkeit zu erhalten.

Die abgeschöpfte Clotted Cream und auch die Sahne-Milch-Mischung jetzt 12 Stunden kalt stellen, damit die Clotted Cream richtig andickt.

Für die Scones Ofen auf 220 Grad Umluft oder Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

In einer großen Schüssel Mehl, Backpulver, Zucker und Salz vermengen.

Mit den Fingerspitzen die Butter in die Mehlmischung grob einarbeiten. Dabei möglichst schnell vorgehen: kalte Butter sorgt für leichte und blättrige Scones.

Die kalte Sahne-Milch-Mischung in die Mehl-Butter-Mischung geben und rühren, bis gerade so ein Teig entsteht.

Den Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Handflächen oder einem Nudelholz 1,5 cm dick ausrollen. Den Teig mit einem Glas oder einer Ausstechform ausstechen und auf das Backblech legen. Versuchen Sie, die einzelnen Stücken möglichst eng auszustechen, damit Sie den Teig nicht mehrmals ausrollen müssen damit die Scones ihre Leichtigkeit behalten.

Cynthia Barcomi am 18. Mai 2018