

Scones zum Frühstück

Für 4 Personen

Scones:

200 g Mehl	50 g Butter	20 g Zucker
2 Eier	2– 3 EL Milch	2 TL Backpulver
1 Prise Salz		

Clotted cream light:

100 g Creme double	50 g Mascarpone	Zucker
--------------------	-----------------	--------

Die Butter weich werden lassen und in einer Schüssel schaumig rühren, Zucker und verquirlte Eier unterrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver und einer Prise Salz sieben, in die Butter-Zucker-Masse einarbeiten. Milch hinzufügen. Es muss ein weicher Teig entstehen.

Den Teig zu einer Kugel formen und gut 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zwei Zentimeter dick ausrollen. Mit einer großen runden Stechform Kreise ausstechen und über Kreuz einritzen.

Die Scones auf einem eingefetteten Backblech zirka eine Viertelstunde backen, bis sie aufgegangen sind. Währenddessen die Sahne vorbereiten: Dazu die Creme double mit Mascarpone cremig schlagen und etwas süßen.

Das Gebäck warm aufschneiden und sofort mit Butter, Konfitüre, Sahne oder anderen selbstgemachten Beilagen servieren.

Tipps:

In Großbritannien werden Scones auch nachmittags gern gegessen. Süßmäuler rühren dazu einen Klecks Clotted Cream in den berühmten englischen Tee.

Neben Sahne gehört Erdbeermarmelade auf Scones. Einen Versuch ist auch Vanillebutter wert: 1 Stück Butter mit dem Mark einer Vanilleschote und etwas Honig mit dem Mixer verrühren, dann kühlen.

Frischkäse passt auch zu Scones, so bekommt er Pfiff: 200 Gramm Käse mit 35 Gramm Orangenkonfitüre, etwas Honig, kleingehacktem kandiertem Ingwer und den Zesten einer halben Bio-Orange vermischen, im Kühlen durchziehen lassen.

Würzig-pikant wird es, wenn Scones mit Parmesan und rohem Schinken kombiniert werden. Wer mag, bestreut sie vor dem Backen mit Sesam oder Mohn.

Scones kann man am Vortag backen – am nächsten Tag mit einer Schüssel Wasser im Ofen kurz erhitzen.

test März 2011