

FRÜHSTÜCK-SCONES

Sie kommen ursprünglich aus Schottland und machen Fertigbrötchen echte Konkurrenz: Scones. Die runden Gebäckstücke aus Mürbeteig sind blitzschnell zubereitet. Die Briten genießen sie mit einem Klecks *Clotted Cream* und Konfitüre.

FÜR 4 PORTIONEN

SCONES

50 g weiche Butter
20 g Zucker
2 Eier
200 g Mehl + etwas mehr für die Arbeitsfläche
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
2–3 EL Milch

CLOTTED CREAM

100 g Crème double
50 g Mascarpone
1 Prise Zucker

AUSSERDEM

Butter
Konfitüre

PRO PORTION

(2 SCONES MIT CREME)
E: 10 g | F: 26 g | KH: 42 g |
434 kcal

- 1 Für die Scones die Butter in einer Schüssel schaumig schlagen, Zucker und verquirlte Eier unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen und in die Butter-Zucker-Masse sieben, dann unterheben. Die Milch zufügen und einarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt für 1 Stunde ruhen lassen.
- 2 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 cm dick ausrollen. Mit einer runden Ausstechform (alternativ mit einem Trinkglas) Kreise ausstechen. Die Scones auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und ca. 15 Minuten backen, bis sie aufgegangen sind.
- 3 Für die Creme die Crème double mit Mascarpone und Zucker cremig schlagen.
- 4 Die Scones noch warm aufschneiden und sofort mit Butter, der Creme und Konfitüre servieren.

TIPPS

Clotted Cream heißt die dicke Sahne, die Briten bevorzugt auf ihre Scones streichen. Wir servieren die Scones mit einer leichten Variante der Creme. Auch ein Klecks Vanillebutter passt zu dem feinen Gebäck. Hierfür ein Stück weiche Butter mit dem Mark einer Vanilleschote und etwas Honig verrühren, dann kühlen. Würzig-pikant wird es, wenn Scones mit kräftigem Parmesan und rohem Schinken belegt werden. Wer mag, bestreut sie vor dem Backen mit Sesam oder Mohn.

Scones können am Vortag gebacken und am nächsten Tag nur kurz im Ofen erwärmt werden. Eine ofenfeste Schüssel mit Wasser in den Ofen stellen, dann bleiben die Scones schön saftig.

