

Scones, der englische „Tea - Time“ - Klassiker



- **Portionen:** 7
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '7', 'yield' : '' });
```

Hier interessant ergänzt mit Rosmarin und Orangenkonfitüre

Zutaten

- Ergibt 14 - 15 Stück
- 450 g Weizenmehl 550, gesiebt
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 150 g weiche Butter
- 250 ml Milch
- 4 Tl Backpulver (25 g)
- 1 Eigelb mit 2 El Wasser verklappert
- 2 Tl fein gehackte Rosmarinnadeln

- 5 El bittersüße Orangenkonfitüre
- Etwas Mehl zum Bearbeiten

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst das gesiebte Mehl mit dem Backpulver und 1 Prise Salz mischen und mit der Butter zu einer „krümeligen“ Masse verkneten.

Schritt2

Nach und nach die Milch dazu geben und mit den fein gehackte Rosmarinnadeln zu einem "glatten" Teig verarbeiten. Ca. 15 min. in Klarsichtfolie gewickelt, kalt legen.

Schritt3

Nunmehr den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 cm dick ausrollen und 5 cm große Stones ausstechen.

Schritt4

(Ergibt ca. 14 - 15 Stück)

Schritt5

Auf das mit Backpapier ausgelegten Backblech legen, mit dem verklapperten Eigelb mittels eines Küchenpinsels einstreichen.

Schritt6

Zunächst noch wieder 1 Stunde kalt stellen und dann in den auf

Schritt7

180 ° C vorgeheizten Backofen geben und ca. 20 min. backen, auskühlen lassen..

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Gern reiche ich dazu, neben der original englischen Orangenkonfitüre, noch etwas cremig aufgerührten

Schritt10

Ziegen - Frischkäse.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** scones

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/scones-der-englische-tea-time-klassiker/>