

Scones mit Rum und Rosinen



- **Küche:**Schottisch
- **Gang:**Dessert, Frühstück
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 7 - 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : ' 7 - 8 ', 'yield' : '' });
```

Das wohl beliebteste englische Gebäck: Scones. Egal ob zum Brunch oder zum Nachmittags-Kaffee - mit der richtigen Konfitüre passt das britische Leibgericht immer. Neben anderen Scones-Variationen sticht diese besonders durch die Füllung aus in Rum eingelegten Rosinen hervor. Dazu eine Tasse Earl Grey und der klischeehafte Brite ist vollendet. Definitiv etwas, das wir gerne von der nahen Insel übernehmen!

Zutaten

- 225 g Mehl, gesiebt, mit 1 Tütchen Backpulver gemischt
- 60g kalte Butter
- 50 g Zucker

- 150 ml Milch
- 50 g Rosinen in 2 El braunem Rum über Nacht eingelegt
- Etwas Zitronenabrieb
- 1 Eigelb mit etwas Milch verquirlt (zum Bestreichen)
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Das flache Backblech mit Backtrennpapier auslegen und den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Schritt2

Die Butter, 1 Prise Salz, Zucker, und das (Backpulver-)Mehl mit der Milch kurz (nicht zu lange, sonst wird der Teig zäh) zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Rumrosinen unterheben.

Schritt3

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 - 2,5 cm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher oder Wasserglas (in Mehl getaucht) 6 - 7 cm große Plätzchen ausstechen und mit etwas Abstand auf das Backblech legen. Mit der Milch-Ei Streiche bepinseln und etwa 12 - 15 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Schritt4

Heraus nehmen und gut auskühlen lassen, bevor sie mit Konfitüre bestrichen werden.

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Gebäck und trockene Kuchen, Sonstige

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/scones-rum-rosinen/>