

THE ENGLISH TEAROOM

Mrs Hazlewoods Scones-Rezept

Zutaten:

- 450 g Mehl
- 2 Teelöffel Backpulver (ca.15 g)
- 1 Prise Salz
- 150 g Butter
- 80 g Feinster Zucker
- 2 Eier
- Etwas Milch (ca. 100 ml)

Sie brauchen auch:

Große Schüssel
Backblech
Feines Sieb und einen Pinsel
Schneebeesen und eine Schüssel
Messer und Esslöffel
Nudelholz und Ausstechformen
Gitterblech zum Abkühlen

Backofen auf 210 Grad Ober- und Unterhitze (Gasstufe 7) vorheizen.

Für ungefähr 12 Scones siebt man 450 g Mehl und mischt es mit 2 Teelöffeln Backpulver und einer Prise Salz in einer großen Schüssel. Dazu fügt man 150 g zimmerwarme, in kleine Stücke geschnittene Butter hinzu. (Ist die Butter zu kalt, ist es schwierig diese einzukneten.)



Als nächstes knetet man die Butterstücke leicht in die Mehl-Mischung, bis die Masse wie Brotkrümel aussieht.

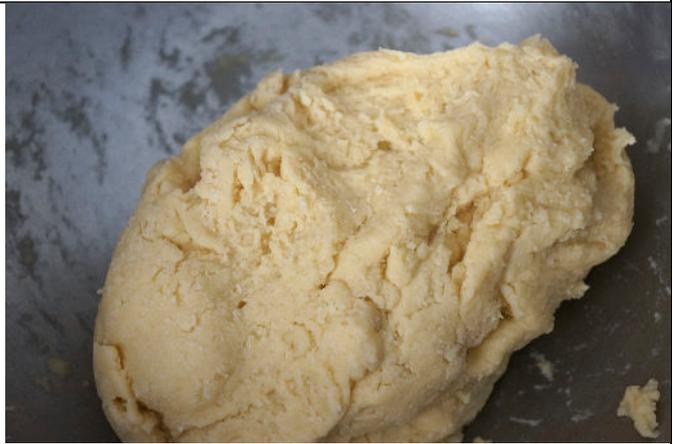
Im nächsten Schritt siebt man 80 g feinen Zucker hinzu.



Nun werden 2 große Eier mit 6 Esslöffeln Milch in einer kleinen Schüssel mit dem Schneebesen verquirlt und zur Masse gegeben. Die mit Milch verquirlten Eier nun mit einem Konditormesser (oder einem Messer mit breiterer Klinge) mit dem Teig vermengen. Bewahren Sie etwas von der Ei-Milch-Mischung auf um vor dem backen die Scones damit zu bestreichen.



Sobald der Teig anfängt sich zu binden, mit den Händen weiter verkneten. Der Teig sollte geschmeidig und nicht klebrig sein. (Sollte der Teig zu trocken sein, gibt man etwas mehr Milch hinzu, nach und nach einen Teelöffel.)



Der Teig sollte eine gleichmäßige Masse ergeben und nicht mehr an den Schüsselseiten kleben bleiben.

Im nächsten Schritt formt man mit den Händen den Teig zu einer Kugel und gibt ihn auf eine leicht bemehlte Oberfläche.



Es sollte darauf geachtet werden, den Teig nicht dünner als 2,5 cm auszurollen – das ist das Geheimnis von gut aufgehenden Scones.

Ist man sich nicht sicher, kann nachgemessen werden.

Jetzt werden die Scones mit einer runden Ausstechform (ca. 5 cm Durchmesser) ausgestochen. Die Ausstechform dabei mit einem Ruck auf den Teig aufsetzen und ausstechen. Die Form dann nur anheben, nicht drehen, und den Teig herausdrücken. Ist kein weiteres Ausstechen mehr möglich, knetet man die Teigreste wieder zusammen, rollt diese erneut aus und macht daraus die restlichen Scones.



Nun werden die Scones auf ein leicht gefettetes (oder mit Backpapier ausgelegtes), mit Mehl bestäubtes Backblech gelegt. Diese dann mit etwas Milch-Ei-Mischung einpinseln und mit Mehl bestreuen. Dann bei 210°C (Gasstufe 7) für ca. 10-12 Minuten auf dem obersten Blech im vorgeheizten Backofen backen oder bis die Scones gut aufgegangen und goldbraun sind.



Im Anschluss zum Abkühlen auf ein Gitterblech setzen.

Die Scones sollten eine leicht geöffnete Struktur haben und schmecken am Besten, wenn sie noch leicht warm sind. Man sollte nicht vergessen, dass sich die Scones nicht allzu lange halten. Sollten welche übrig bleiben, kann man sie einfrieren und nach dem Auftauen kurz aufwärmen.



Mit Erdbeer- oder Himbeermarmelade und Clotted Cream zubereiten und genießen!



Weitere Information über die britische Tradition „Cream Tea“ finden Sie auf www.Roddas.co.uk sowie www.creamteasociety.co.uk