

Englische Scones

Zutaten für:

4 Portionen

230	Gramm	Mehl
55	Gramm	Zucker
1/2	Pack.	Backpulver
1	Prise	Salz
55	Gramm	Butter, kalt
100	ml	Milch

Zubereitung:

Scones:

Ofen auf 200 °C vorheizen. Mehl, Salz, Zucker und Backpulver in einer Schüssel mischen. Butter mit beiden Händen unter das Mehl reiben damit Krümel entstehen.

Milch dazugeben und schnell zu einen geschmeidigen Teig verarbeiten, der gerade nicht mehr an den Händen klebt.

2 cm dick auswallen und mit einem Ausstecher runde Plätzchen ausstechen. Mit etwas Milch oder Rahm bestreichen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ca. 10 Min. backen. Am besten noch warm servieren.