Artikel vom 06.08.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 13:18 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/scones-auf-klassische-art

Scones auf klassische Art



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 12 Stück):

Scones:

500 g Weizenmehl Type 405 plus etwas zur Bearbeitung

½ P Backpulver

4 gestrichene EL Zucker

½ P Vanillezucker

½ TL Salz

125 g kalte Butter

250 ml Buttermilch

etwas Milch zum Bestreichen.

Außerdem:

Erdbeerkonfitüre und Clotted Cream

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten für den Teig in eine Schüssel sieben, die Butter in Flocken untermischen aber nicht verkneten. Die Buttermilch etwas erwärmen und zum Teig geben, dann das Ganze kurz mit einer Gabel vermengen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig einige Male übereinanderfalten. Dann auf eine Dicke von 2 bis 3 cm ausrollen und Kreise ausstechen. Die Teigreste wieder zusammenkneten und erneut so verfahren, bis aller Teig aufgebraucht ist. Die Kreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit etwas Milch bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Umluft etwa 12 bis 15 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. Traditionell werden die Scones vorsichtig mit der Hand in der Hälfte aufgebrochen und mit Erdbeerkonfitüre und Clotted Cream gegessen.

Kathrin Fries