Artikel vom 04.06.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 18:39 Uhr

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

Scones



Foto: Leonie Jaxy

Zutaten (für 12 Stück):

375 g Weizenmehl,

3 TL Weinsteinbackpulver,

40 g brauner Zucker,

1 Prise Salz,

200 ml Milch,

ein Schuss Milch zum Bestreichen.

Zubereitung:

Das Mehl und das Backpulver in die Rührschüssel der Küchenmaschine vermischen. Zucker und Salz hinzugeben. Die Milch nach und nach dazu gießen, dabei die Küchenmaschine laufenlassen, sodass der Rührer alle Zutaten gleichmäßig verknetet. Der Teig hat eine leicht zähe Konsistenz. Sollte der Teig zu trocken sein, mehr Milch ergänzen oder bei einem zu flüssigen Teig mehr Mehl hinzugeben. Ist der Teig fertig verrührt, ein Backblech nehmen und mit Mehl bestreuen oder Backpapier auslegen. Mittels eines Esslöffels den Teig portionieren: jeweils zwei Esslöffel pro als Scone aufs Backblech setzen und leicht rund formen. Sind alle Teigportionen auf dem Blech drapiert, jeden Scone mit etwas Milch bestreichen. Die Scones bei 180 ºC Umluft mindestens 20 Minuten backen. Dann den Stäbchentest machen und gegebenenfalls weiterbacken, bis der Teig fester ist. Er darf aber noch leicht feucht im inneren sein. Obenauf sollten die Scones eine goldene Farbe angenommen haben. Noch warm serviert schmecken die Scones großartig. Aber auch abgekühlt überzeugen sie mit ihrem leicht süßlichen Geschmack.

Leonie Jaxy