

# Scones - Rezepte

## Plain Oven Scones:

230-250g Mehl mit Backpulver (8 oz)  
60g Butter (2 oz)  
1 TL Puderzucker  
1,5 dl Buttermilch oder Sauermilch (1/4 pint)  
1 Prise Salz

Ofen auf 230° vorwärmen. Mehl, Backpulver, Puderzucker und Salz mischen. Butter dazureiben. Vorsichtig die Buttermilch dazugeben, bis der Teig gut knetbar ist. Auf einer bemehlten Unterlage durchkneten, dann auf gut 1 cm Dicke auswallen, und Scones mit ca. 6-7 cm Durchmesser ausstechen. Auf ein Backpapier legen und mit Milch bestreichen. Backzeit: 8-10 Minuten backen. Die Scones sollten dabei aufgehen und leicht golden werden. Auf einem Kuchengitter auskühlen. Mit Butter und Marmelade servieren.

Tip: Ein geschlagenes Ei zu den trockenen Zutaten geben, erst anschliessend die Buttermilch zugeben. Die Scones mit Ei statt mit Milch bestreichen.

## Edinburgh Scones:

300g Mehl (10 oz)  
2 EL Backpulver  
1/4 TL Salz  
1 EL Zucker  
60g Butter (2 oz)  
1/2 Tasse Johannisbeeren  
1 Ei  
Milch

Mehl, Backpulver, Salz und Zucker mischen. Butter und Johannisbeeren zugeben. Ei und Milch dazugeben, zu einem weichen Teig kneten. Auf gut 1 cm Dicke auswallen und Scones ausstechen. Bei 230° 10 Minuten backen.

## Scones à la Isabel:

4,5 dl Weizenmehl  
2 TL Backpulver  
1/2 TL Salz  
50g Butter oder Margarine  
2 dl Milch  
ev. 1 TL Vanillezucker

Mehl, Backpulver, Salz und Vanillezucker mischen. Butter dazumischen. Milch zugeben, und den Teig rasch mischen, und gut durchkneten. In 2 Teile teilen. Runde Kuchen daraus formen, gut 1 cm dick. Übers Kreuz einschneiden oder mit einer Gabel einstechen. Bei 225-250° rund 10 Minuten backen. Mit Marmelade und Käse servieren.

Grahamscones: Die Hälfte der Mehlmenge durch Grahammehl ersetzen.

Rosinenscones: 1,5 Tassen Rosinen dazugeben (vor der Milch)

## Rosinen-Scones:

200g Mehl  
50g Butter  
1 gestrichener TL Natron  
1 gestrichener TL Backpulver  
Zucker nach Belieben  
Rosinen nach Belieben  
1-1,5 dl Milch

Mehl, Butter, Natron, Backpulver, Zucker und Rosinen mischen. Langsam die Milch zugeben, bis der Teig knetbar ist. Mehrere kleine Brötchen formen (4-8 Stk.) und bei 220° 15 min backen.