

Scones

200 g Mehl

50 g Butter

1 gestr. TL Natron

1 gestr. TL Backpulver

Zucker

Rosinen

Soviel Milch dazugeben, dass der Teig knetbar ist (ca. 1-1,5 dl). Mehrere kleine Brötchen formen (4 bis 6 Stk.) und bei 220° 15 min backen.

Scones (engelskt tebröd)

Grundrecept:

4,5 dl vetemjöl

2 tsk bakpulver

½ tsk salt

50 g smör eller margarin

2 dl mjölk

(eventuellt ca. 1 tsk vaniljsocker – blir jättegott!)

Blanda mjöl, bakpulver, salt och vaniljsocker.

Finfördela smöret i blandningen.

Tillsätt mjölken och arbeta raskt ihop degen.

Dela den i två delar.

Klappa eller kavla ut varje del till en rund kaka drygt 1 cm tjock.

Skär kakorna i fyra delar (nur einritzen, nicht durchschneiden).

Nagga dem med gaffel.

Grädda i 225 – 250° omkring 10 min.

Serveras med marmelad och ost.

Grahamscones: Byt ut hälften av vetemjöl mot grahammjöl.

Russinscones: 1,5 dl russin, tillsätt russinen före mjölken.

Obs! : Serveras varma.