

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.