

Plain - Scones Pik.(Engl.)

Kategorien: Plätzchen, Pikant, Käse, Land, England

Zutaten für: 1 Rezept

SCHOTTISCHE

225	Gramm	Mehl
1	Spur	Salz
1	Teel.	Natriumbikarbonat
1 1/2	Teel.	Cream of tartar
2	Essl.	Butter
		Milch

Anleitung:

Mehl, Salz, Natriumbikarbonat und 'Cream of tartar' gut miteinander Mischen. Butter mit den Fingern einarbeiten, bis alles schön homogen und kruemelig ist. Milch zugeben, bis man ein homogener Teig erhält, der gerade nicht mehr klebt. Kurz durchkneten. Den Teig auf einer bemehlten Fläche etwa 20 mm dick ausrollen. Mit einer 65mm Ø runden Form so viele Stücke wie möglich ausstechen. Die Teigreste wieder zusammentun, kurz durchkneten, ausrollen, Ausstechen, usw. bis der Teig verbraucht ist. Auf das Backblech legen und im auf 200-220 °C vorgeheizten Ofen während etwa 10 Minuten backen (bzw. bis sie aufgegangen und goldbraun geworden sind). Auf Gitterrost abkühlen lassen, lauwarm oder kalt servieren.