

Schottische Plain Scones

Zutaten für: 1 Rezept

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 krümelig 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 1 65mm runden Form so viele Stücke wie möglich ausstechen. Die Teigreste wieder zusammensetzen, kurz durchkneten, ausrollen, Ausstechen, usw. bis der Teig verbraucht ist. Auf das Backblech legen und im auf 220 GradC vorgeheizten Ofen während etwa 10 Minuten backen (bzw. bis sie aufgegangen und goldbraun geworden sind). Auf Gitterrost abkühlen lassen, lauwarm oder kalt servieren.

Quelle:

RK von Konrad Heizmann 25,02,04