



**Bregenz 2014**

## **Scones**

Rezept für 12 Stück

450 g Mehl

1 Beutel ( 5 TL) Backpulver

2 EL Zucker, evtl. mehr

50 g Butter, in Stückchen geschnitten

250 ml Milch

ggf. eine handvoll Rosinen, je nach Geschmack

Mehl für die Arbeitsfläche

Den Backofen auf 210°C (Gas: 190°C) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das Mehl mit dem Backpulver in eine Rührschüssel sieben. Den Zucker dazugeben.

Die Butterstückchen mit den Fingerspitzen mit der Mischung verreiben (nicht vom Aussehen irritieren lassen, es wird krümelig bis paniermehlartig).

Eine kleine Kuhle in die Mitte drücken und die Milch dazu gießen. Das Ganze zu einem recht klebrigen Teig verarbeiten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche verkneten.

Den Teig ca. 2 cm dick ausrollen oder platt drücken. Mit einer runden Ausstechform (5 - 6 cm Durchmesser) oder einem kleinen Glas ausstechen und die Scones auf das Backblech legen.

- 20 min. backen.

Traditionell werden die Scones mit Marmelade, Sahne, Butter, Honig oder Nutella etc. serviert, aber das ist Geschmackssache. Als Varianten kann man auch Rosinen oder Cranberries mit in den Teig geben.

(Annegret Zander)