



- ANZEIGE -

Scones sind englisches Teegebäck und werden am liebsten mit Clotted Cream und Konfitüre serviert. In diesem Rezept zeige ich euch ein Basis Rezept für Scones mit Marmelade. Ihr könnt den Teig aber nach Belieben mit Zitronen-, Orangen- oder Limettenschale verfeinern. Auch Früchte, Nüsse oder backfeste Schokodrops könnt ihr in den Teig geben. Für die Marmelade habe ich gemischte Beeren verwendet, zur Erdbeerzeit könnt ihr aber auch eine Erdbeermarmelade zubereiten.



Zubereitungszeit
35 Minuten



Kühlzeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 16

TEIG

Vermische die trockenen Zutaten kurz. Gib die eiskalte Butter in Stücken dazu und rühre sie ganz kurz unter, bis die Butter noch in kleinen Stücken sichtbar ist. Rühre das Ei und Vanilleextrakt kurz ein. Füge so viel von der eiskalten Milch hinzu, bis ein krümeliger Teig entsteht, der beim Zusammendrücken die Form behält. Drücke den Teig kurz zusammen und auf einen Teller und kühle ihn abgedeckt für 30 Minuten im Kühlschrank.

MARMELADE

Gib die Beeren mit dem Gelierzucker, Zitronensaft und den Tonkabohnenabrieb in einen Topf. Zerdrücke alles mit einem Whacker und koche die Masse auf. Lasse die Marmelade unter Rühren 4-5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln und fülle sie dann in sterile Gläser ab.

SCONES FORMEN UND BACKEN

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor und belege ein Backblech mit Backfolie. Halbiere den Teig und forme ihn mit den Händen und einem Ausrollstab zu einem Kreis, der 2-3 cm hoch aus. Teile die Kreise dann jeweils in gleichmäßige Kuchenstücke und setze die Scones auf das Lochblech. Backe sie im vorgeheizten Backofen bei 200 °C O/U für ca. 20-25 Minuten, bis sie goldgelb sind.

SERVIEREN

Serviere die Scones mit der Marmelade und nach Belieben etwas Sauerrahm oder Mascarpone. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

SCONES:

- 450 g** Mehl
- 2 TL** Backpulver
- ½ TL** Salz
- 100 g** Zucker
- 120 g** Butter (eiskalt)
- 1** Ei
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 200 g** Milch (eiskalt)

MARMELADE:

- 750 g** gemischte Beeren (TK oder frisch)
- 250 g** Gelierzucker (3:1)
- 1 EL** Zitrone (Saft)
- 1 Pr.** Tonkabohne (Abrieb)