

„Scones“ – Englische Teebrötchen

von Barbara Tillmann und Beate Vogelberg aus Emsdetten

Zutaten

225 g Mehl
1 ½ TL Backpulver
40 g Butter
1 ½ TL Puderzucker
110 ml Milch
1 Prise Salz

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben und mit dem Backpulver und dem Puderzucker vermischen. Die weiche Butter stückchenweise einreiben, die Prise Salz dazugeben. Langsam Milch hinzufügen und unterkneten bis der Teig geschmeidig ist.

Teig auf eine Dicke von etwa 2 cm ausrollen. Mit einem Scones-Ausstecher oder Glas so viele Scones wie möglich ausstechen.

Scones auf ein mit Backpapier ausgelegten Backblech legen. Mit Mehl bestäuben oder mit Milch bestreichen. Auf mittlerer Schiene bei 220° Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten backen.

Scones abkühlen lassen, mittig aufbrechen. Mit einem Löffel zuerst englische „clotted cream“ (alternativ Sahne oder Mascarpone) aufstreichen und darauf Erdbeermarmelade.

Tipp: Erdbeermarmelade selbstmachen! Dazu 450 g gefrorene Erdbeeren und 225 g Erdbeer-Gelierzucker über Nacht auftauen und ziehen lassen. 5-6 Blätter Minze dazugeben und 5 Minuten aufkochen bis der Zucker mit den Erdbeeren geliert.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Jeden Samstag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer Email-Adresse: studio.muenster@wdr.de. Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.