

Scones

Zutaten:

- * 250g Weizenmehl (auch Vollkornmehl)
- * 2 TL Backpulver
- * 50g Butter
- * 25g Zucker
- * 1 Ei
- * 1/8l Milch

Zubereitung:

Zuerst den Backofen auf 220°C vorheizen. Das Ei mit der Milch zusammen verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver in einer Rührschüssel verschmischen, die Butter hinzugeben und den Zucker unterrühren. Schließlich das Ei-Milch Gemisch hinzufügen. Der Teig sollte weich, aber nicht klebrig werden. Mit Hilfe von Mehl den Teig in Brötchen formen (Durchmesser ca. 3 cm). Die Scones in den Ofen packen und 12 - 15 Minuten backen, dazwischen nach ca. 8 Minuten Milch mit Pinsel auf die Scones auftragen, damit sie schön golden werden.

Am Besten isst man die Scones mit Marmelade und Butter.

Guten Appetit !