

Original Irish Scones (Irisches Gebäck zum Tee)

Lecker, Lecker, Lecker...



Zutaten für etwa 12 Scones:

Für den Teig:

340 g Mehl

110g Butter oder Margarine

150 g Zucker

140 ml Milch

1 Ei

1 Päckchen Vanillepulver oder Bourbon-Vanille

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

220 g Sultaninen oder Rosinen

(nach Belieben etwas Amaretto für die Rosinen)

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel zusammenmixen. Eine kleine Mulde bilden und die Milch, das Ei und die Margarine hinzugeben. Alles glatt rühren. Wer mag, kann auch noch Sultaninen hinzugeben und unterheben, schmeckt aber auch super ohne. Als Variante kann man die Sultaninen (Rosinen) in Amaretto erwärmen (nicht kochen) und dann etwas ziehen lassen. Der Scones-Teig kann auch in eine Muffinform gefüllt werden. Oder aber man formt kleine Bällchen, stipt sie einseitig in Milch und legt sie dann auf ein Backblech.

Die Scones werden bei 180°C ca. 10 Minuten gebacken. Danach die Scones wenden und weitere 5 Minuten backen (Backblechmethode).

Die Muffinform-Methode benötigt ca. 20 Minuten Backzeit!

Die Scones werden in Irland noch warm serviert. Meist werden sie dazu aufgeschnitten und mit Clotted Cream (eingedickte Sahne) und Marmelade (Jam) serviert. Dazu reicht man natürlich Tee... Kaffee schmeckt dazu aber auch!

It's teatime!