

Scones

Eine kleinere, aber genauso feine Tea Time kannst du dir mit einem Cream Tea nach Hause holen. Der süße Nachmittagssnack besteht aus einem Pott Schwarztee und Scones – ein weiches Gebäck, das man mit Konfitüre und Streichrahm, der Clotted Cream, isst. Die Briten lieben den Cream Tea und auf einer Reise findest du immer eine Teestube, die ihn anbietet.

Du brauchst für etwa 12 Scones:

350 g Mehl / 3 TL Backpulver / Salz / 3 EL Zucker / 150 g griechischer Joghurt
125 g Butter / ggf. 100 g Rosinen / 1 Ei / Milch

So geht's:

Ofen vorheizen. Mehl, Backpulver, Salz und Zucker in einer Schüssel vermengen. Joghurt und gestückelte, kalte Butter hinzugeben. Zunächst mit der Küchenmaschine, danach von Hand zu einem Teig kneten. Nach Belieben Rosinen dazu geben oder weglassen. Auf einer bemehlten Arbeitsplatte etwa 2 cm dick ausrollen. Kreise mit einem runden Ausstecher oder Glas (Ø ca. 7 cm) ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Ei und Milch miteinander verquirlen und Scones damit bestreichen.

Bei 160 Grad Umluft im Ofen ca. 15 Minuten backen. Abkühlen lassen, Brötchen teilen und mit Erdbeerkonfitüre und Clotted Cream verzehren. Clotted Cream erhältst du im britischen Feinkostladen. Alternativ mischst du Mascarpone und Crème fraîche im Verhältnis 1:1.