

English Scones

Zutaten:

225g Mehl
1 Prise Salz
1 Teelöffel Backpulver
40g Butter
150ml Milch

Zubereitung:

1. Siebe Mehl, Salz und Backpulver in eine Schüssel.
2. Füge nach und nach Butter hinzu bis der Teig krümelig ist.
3. Rühre nun die Milch unter, dass es ein ziemlich weicher Teig wird.
4. Rolle den Teig aus (2cm dick) und schneide runde Kreise aus (3cm Durchmesser).
5. Lege die Scones auf ein Backblech und streiche sie mit Milch ein.
6. Backe die Scones 10 Minuten lang bei 220 Grad.
7. Die Scones abkühlen lassen, halbieren und dick mit Schmand und Marmelade bestreichen.