

Scones for English Tea Time **Scones pour Tea Time Anglais**

ca. 30 Stück

280 Gramm und 50 Gramm Mehl

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

50 Gramm kalte Butter

25 Gramm Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

2 Eier, 100 ml Milch, 1 EL Sahne

Erdbeerkompott Bonne Maman, Crème épaisse (d'Isny)



Den Backofen auf 220° vorheizen (Ober-/Unterhitze)

- 280 Gramm Mehl mit dem Backpulver und Salz mischen
- Kalte Butter und ein Ei vorsichtig unterkneten
- Zucker mit Vanillezucker mischen und dazugeben
- Milch zufügen und alles gut verkneten, bis ein geschmeidiger, nicht mehr klebender, Teig entsteht
- Teig auf einer mit 50 Gramm Mehl bestäubten Arbeitsfläche circa 2cm ausrollen und circa 4cm große Kreise ausstechen
- Die Scones auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen
- Ein Eigelb mit dem EL Sahne verrühren und die Scones damit bestreichen
- Auf mittlerer Schiene im Backofen circa 12 bis 15 Minuten backen und danach abkühlen lassen
- Aufschneiden, mit der Crème épaisse und dem Erdbeerkompott bestreichen, zusammenklappen und servieren

Anmerkung:

Möglichst frisch essen, bzw. maximal 1-2 Tage in einer Tupperbox aufbewahren

Dazu passt:

- English Afternoon Tea
- Sherry Medium dry
- Champagner Brut