Seite wählen

Scones

Was der Name dieser „Brötchen“ zu bedeuten hat, kann man im Internet nachschlagen. Mir geht es um Abwechslung bei meinen Frühstücksbrötchen!
Wer will, kann die Rosinen weglassen. Die gehören eigentlich icht dazu, aber getrocknetes Obst macht es erst richtig lecker.

300 g Weizenmehl (Typ 405) 70 g warme gesalzene Butter 60 g Zucker 1 Pkg. Vanilinzucker 1 Pkg. Backpulver 100 ml warmes Wasser 120 g Rosinen 90 g warme Sahne 90 g warme Milch
1 Eigelb 1 Msp. Salz

Man gibt die Dinge des oberen Rezeptteils in eine Schüssel und vermengt sie mit einem Rührgerät bis sich der Teig gut von der Schüssel löst. Dieses Mal kommt der Teig gleich danach auf eine Arbeitsfläche und wird von Hand geknetet. Dazu macht man ihn platt, so dass ein Rechteck entsteht. Einmal klappt man das untere und das andere Mal das obere Drittel zur Mitte und drückt es an. Außerdem wird einmal die linke Seite und danach die rechte Seite zur Mitte geklappt und auch angedrückt. Das wiederholt man, bis ein Quadrat mit ca. drei Zentimeter Dicke entstanden ist. Dann lässt man den Teig 15 Minuten im Kalten abgedeckt ruhen. Jetzt heizt man den Backofen auf 250 Grad ein.

Nach der Pause faltet und knetet man den Teig genauso, wie oben stehend. Jetzt schneidet man aus diesem Quadrat neun ungefähr gleich große Stücke. Das Eigelb und das Salz wird vermengt und auf die neun Teigstücke gepinselt. Da auch das nicht „Original“ ist, werde ich noch irgendwann ein möglichst originalgetreues Rezept vorstellen.

Der Backofen wird nun auf 200 Grad heruntergedreht und die Teigstücke werden, auf einem gefetteten Backblech liegend, in die zweite Aufhängung von unten eingehängt. Dort verbleiben sie ca. 20 Minuten, bis sie goldbraun sind.

In England ist es üblich, die Scones aufzuschneiden und mit einer Art Schlagsahne und Erdbeermarmelade zu essen.
Mir sind sie gerade richtig, wie sie sind!