

Heathers beliebte Highland-Scones



Ergibt: 8 Scones

Zutaten:

- 350 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- ¼ TL Salz
- 85 g kalte Butter, in Würfeln
- 40 g feiner Zucker
- 175 ml Milch
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Ei, verquirlt, zum Bestreichen

Zum Servieren

- Erdbeermarmelade
- Clotted Cream

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vorheizen. Ein Backblech ebenfalls im Ofen mit erhitzen.
2. Mehl, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel vermengen.
3. Die kalte Butter hinzufügen und mit den Fingerspitzen zügig einarbeiten, bis die Mischung an feine Streusel erinnert. Anschließend den Zucker unterrühren.
4. Milch leicht erwärmen – sie soll nur handwarm sein. Vanilleextrakt und Zitronensaft einrühren und die Mischung kurz stehen lassen.
5. In die Mehlmischung eine Mulde drücken und die Flüssigkeit hineingießen. Alles mit einem Messer oder Teigschaber rasch zu einem weichen Teig vermengen.

Wenn der Teig noch etwas klebrig wirkt, ist das okay.

6. Die Arbeitsfläche leicht bemehlen und den Teig daraufgeben. Hände ebenfalls leicht bemehlen und den Teig zwei- bis dreimal vorsichtig zusammenfalten.

Nicht kräftig kneten! Sei sanft mit dem Teig und er wird zu wundervollen Scones.

7. Den Teig etwa **4 cm** dick ausformen und mit einem **5 cm** großen Ausstecher Kreise ausstechen. Die Teigreste vorsichtig wieder zusammendrücken und weitere Scones ausstechen.
8. Die Oberseiten mit verquirltem Ei bestreichen und die Scones auf das heiße Backblech setzen.
9. Etwa 10 Minuten backen, bis sie schön aufgegangen und goldbraun sind.

Lass es dir schmecken! Am besten sind die Scones noch warm und mit Erdbeermarmelade und Clotted Cream.