

Englische Scones

® mit freundlicher Unterstützung von KitchenAid Europe

Lust auf eine kleine Tea-Time? Genieße den englischen Gebäckklassiker zum Frühstück oder Nachmittagstee.

Zubereitungszeit: 27 Min.

Portionen: 4

Rezept herunterladen

Zutaten

- 240 g selbsttreibendes Mehl
- 2/3 TL Backpulver
- 1 Msp. Salz
- 2 EL Zucker
- 60 g Butter
- 120 ml warme Milch
- 1 Ei

Zubereitung

Schritt 1

Das Mehl in die Schüssel der Küchenmaschine geben.

Schritt 2

Backpulver, Salz, Zucker und Butterwürfel hinzugeben.

Schritt 3

Den Flachrührer anbringen und auf Geschwindigkeitsstufe 2 stellen. Zwei Minuten lang rühren.

Schritt 4

Langsam die warme Milch hineingießen, während die Küchenmaschine läuft. Zwei weitere Minuten kneten.

Schritt 5

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und 3 Mal kneten, bis er weich ist.

Schritt 6

Den Teig etwa 3 cm dick ausrollen. Mit einer runden Ausstechform ca. 5 cm breite Kreise aus dem Scones-Teig ausstechen.

Schritt 7

Die ausgestochenen Scones auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Ein Ei verquirlen und die Scones damit bepinseln.

Schritt 8

Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C 10–12 Minuten lang backen, bis sie goldbraun sind.

Schritt 9

Mit Zitronenaufstrich und Clotted Cream servieren.

Hilfe beim Zubereiten?

Mit kultigen Küchentools von KITCHENAID® gelingt jedes Rezept



KITCHENAID®
5KFC3516E Food
Processor One-Touch-
Bedienung 240W, 2 Stufen
Doppelklinge

€ 59,99



KITCHENAID®
5KHBBV53E Stabmixer
kabellos Lithium-Ionen-
Akku wiederaufladbar

€ 119,99



KITCHENAID®
5KSMPEXTA
Röhrennudel- vorsatz mit 6
Einsätzen für frische Pasta

€ 178,99



KITCHENAID®
Flexirührer mit fl
Rührkante

€ 39,99