



im Förderverein Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld e.V./Elmar-Limberg-Platz 4/I.OG/23554 Lübeck

kochbuchbibliothek-sh@gmx.de * www.gemeinsamtafeln.com * 0171-9073606 * 

Festes Treffen: Dienstag ab 10.00 Uhr und nach Absprache/Veranstaltung

Scones ...für eine englische Teezeit

Zutaten (ca. 9 Portionen)

250 Gramm Mehl, 1 Esslöffel Backpulver, 1 Esslöffel Zucker, ½ Teelöffel Salz, 60 Gramm Butter,
150 Milliliter Vollmilch, 1 Ei zum Bestreichen, etwas Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung

- Backofen auf 190 Grad Ober/Unterhitze vorheizen
- Backblech mit Backpapier auslegen
- Das Mehl mit Backpulver, Zucker und Salz vermischen
- Die kalte Butter vorsichtig mit den Finger unter das Mehl reiben, bis „krümmeliger“ Sand entsteht
- Das Mehlgemisch in eine Schüssel geben
- In die Mitte eine Mulde drücken
- Die Milch in die Mulde gießen
- Mit einer Gabel das Mehl unterheben bis ein schöner Teig entsteht
- Auf die bemehlte Arbeitsfläche den Teig geben, und mit Mehl bestäuben
- Den Teig ca. 3 cm dick ausrollen und mit einem runden Keks-Ausstecher (6cm) ca. 9 Scones ausstechen
- Scones auf ein Backblech setzen und mit dem verrührten Teig bestreichen
- Auf mittlerer Schiene ca. 15-20 Minuten backen

Dazu serviert man Clotted Cream und Erdbeermarmelade

Clotted Cream

Zutaten

500 Gramm Sahne mit mindestens 32% Fettgehalt

Zubereitung

Die Sahne in eine flache Auflaufform füllen. Eine größere Forme mit Wasser füllen. Die kleine Form in die größere stellen. Die Formen ca. 12-13 Stunden bei 70 Grad Ober/Unterhitze in den Backofen stellen. Danach sollte sich eine Haut auf der Sahne gebildet haben. Die Haut mit Frischhaltefolie abdecken und die Form für mindestens 8 Stunden kühl stellen.

Oder im Supermarkt des Vertrauens fertig kaufen