

## Scones

### Zutaten

225 g Mehl  
1 TL Weinstein (in der Apotheke erhältlich)  
1 TL Backpulver  
½ TL Salz  
50 g Butter, kalt und in kleine Würfel geschnitten  
1½ dl Milch

### Zubereitung

Das Mehl mit dem Backpulver, dem Weinstein und dem Salz gut mischen. Die Butter nach für nach in kleinen Stückchen dazugeben und mit den Fingern gut unterkneten. Dann langsam die Milch dazu giessen und gleichzeitig zügig kneten, bis ein feiner elastischer Teig entsteht.

Den Teig 1cm dick auswallen und mit einem Glas oder einem Förmchen Kreise von 5 cm Durchmesser ausstechen. Ein Backblech mit einem Backtrennpapier auslegen und die Teigplätzchen drauflegen. Die noch ungebackenen Scones leicht mit Mehl bestäuben. Den Ofen auf 220 Grad vorheizen und die Scones für ca. 20 Min. in den Ofen schieben.

Die Scones schmecken lauwarm am besten. Anstelle von clotted cream kann man die Scones auch mit Doppelrahm oder aufgeschlagenem Mascarpone geniessen. Klassisch wird auch Erdbeer-Konfitüre dazu gereicht.

\*\*\*