

Rezept Irische Scones

Zutaten

- 250 g Mehl
- 1 EL Zucker
- 2 gestr. TL Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Natron
- 30 g Schweineschmalz (oder Butter)
- 150 ml Milch
- Evtl. 200 g Sultaninen
- Mehl zum Ausrollen, Milch zum Bestreichen
- Butter und Marmelade

Utensilien

- Rührschüssel & Rührlöffel
- Nudelholz
- Runde Ausstechform (ca. 6 cm) oder Glas mit einem Durchmesser von etwa 6 cm
- Backblech & Backpapier

Zubereitungsdauer

- Teigzubereitung: ca. 10 Minuten
- Ruhezeit: 15 Minuten
- Ausrollen & Ausstechen: ca. 5 – 10 Minuten
- Ruhezeit: ca. 5 Minuten
- Backzeit: ca. 10 Minuten

Zubereitung

- Mehl (250 g), Zucker (1 EL), Backpulver (2 gestr. TL), Salz (1/2 TL) und Natron (1/2 TL) in einer Schüssel vermengen
- 30 g Schweineschmalz (oder Butter) in Flöckchen dazugeben
- Nach und nach Milch (insg. 150 ml) zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten
- Wer mag, gibt jetzt die Sultaninen hinzu
- Teig 15 Minuten ruhen lassen
- Ofen auf 240 – 250° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen
- Arbeitsfläche bemehlen und Teig ca. 2 cm dick ausrollen & Kreise ausstechen
- Backblech mit Backpapier auslegen, Teigkreise drauflegen, ca. 5 Minuten ruhen lassen
- Scones mit Milch bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 240 – 250°C (Ober- und Unterhitze) auf mittlerer Schiene etwa 10 Minuten backen

Die Irischen Scones schmecken am besten, wenn sie noch warm sind. Traditionell werden sie mit Butter und Marmelade bestrichen gegessen.