

Erdbeer-sahne-scones

ergibt ca. 20 Stück



Zusatzanmerkungen:

Das Ursprungsrezept ist mir etwas zu unsüß. Ich nehme ca. 1/3 mehr Zucker und tue immer auch ein wenig Vanille in den Teig.

Dazu paßt noch geschlagene Sahne.

Und ich bin sicher, das schmeckt auch mit Blaubeeren oder Kirschen toll...

* Der Teig wird sehr klebrig (vielleicht, weil ich immer mehr Erdbeeren nehme als angegeben?), wodurch das Ausstechen eine echte Strafarbeit ist. Da die Scones zwar superlecker schmecken, aber beim Backen völlig aus der Form gehen, kann man genausogut mit der Hand kleine Kugeln formen, die man auf dem Backpapier dann auf 2 cm Dicke und ca. 6 cm Durchmesser plattdrückt. Und in Papierbackförmchen geht's auch, habe ich ebenfalls getestet.

Gefunden bei smittenkitchen.com im Juni 2012

Ofen vorheizen auf 220°. Großes Backblech mit Backpapier auslegen.

In einer großen Schüssel mit dem Schneebesen

280 gr Mehl

15 gr Backpulver

50 gr Zucker

1/2 TL Salz

85 gr kalte (!) Butter

zusammenmischen. Dann

hineinschneiden und vermengen, bis die Mischung krümelig ist, die Butter in ca. erbsengroßen Stückchen. Sanft mit

ca. 130 gr zerkleinerten, sehr reifen Erdbeeren

vermengen.

1 Becher Schlagsahne

dazugeben. Masse mischen/verrühren; den Teig dabei nicht zu gleichmäßig machen.

Arbeitsfläche mehlen. Teig ausbreiten mit ca. 2 cm Dicke. Teigoberfläche mehlen.

Runde Scones von ca. 6 cm Ø ausstechen*, vorsichtig aufs Blech setzen mit viel Abstand.

Scones für 12 bis 15 Minuten backen, bis sie an den Rändern gebräunt sind.

Mit

Puderzucker

bestreuen. Noch warm servieren; schmecken aber auch bei Zimmertemperatur bestens!