



Scones Buffet der Kochgruppe "Schmecklecker" am 22.01.2020



## 1. Scones (ohne Rosinen bzw. Cranberries)



### Zutaten (10 Stück)

250 g Mehl (Type 550 oder 405)  
40g Zucker (2 EL)  
2 TL Backpulver  
1 Prise Salz (½ TL)  
70 g Butter, in Würfel geschnitten  
75 ml Milch (besser Menge probieren)  
alternativ saure Sahne / griech. Joghurt  
1-2 Eier  
1 Pck. Vanillezucker  
Mehl für die Arbeitsfläche  
Rapsöl oder Butter zum Bestreichen der  
Muffinform  
1 Eigelb und etwas Milch zum Bestreichen der  
Oberfläche



Scones (feine Teebrötchen)

### Zugabe zu den Scones:

Marmelade(n)  
½ Becher Mascarpone  
½ Becher Crème Fraîche

#### Hinweis:

Crème Fraîche und Mascarpone vermischen  
- schmeckt sehr gut

### Zubereitung

Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Backpulver vermengen.

Die kalte Butter zu den trockenen Zutaten geben.

So lange mit dem Mixer rühren bis ein krümeliger Teig entstanden ist oder mit den Händen verarbeiten.

In einer separaten Schüssel Milch (oder Joghurt / saure Sahne) und Ei verquirlen. Die Masse zügig unter die Butter-Mehl-Mischung heben bis sich alle Zutaten gerade so eben vermengt haben.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte zu einer Rolle ca. 4-5 cm Durchmesser ausrollen. Mit einem Spachtel quer ca. 2 cm Scheiben abtrennen.

Die Teigscheiben in einer vorher mit Rapsöl oder Butter ausgestrichener „Muffin“-Form, einlegen und mit einem Pinsel die Oberfläche mit Eigelb bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 - 180°C Umluft ca. 15 - 20 Minuten backen.



## **2. Scones mit Cranberries**



### **Zutaten (10 Stück)**

75 g Cranberries (oder mehr)  
250 g Mehl (Type 550 oder 405)  
40 g Zucker (2 EL)  
2 TL Backpulver  
1 Prise Salz (1/2 TL)  
70 g Butter, in Würfel geschnitten  
75 ml Milch (besser Menge probieren)  
1-2 Eier  
1 Pck. Vanillezucker  
Mehl für die Arbeitsfläche  
Rapsöl oder Butter zum Bestreichen der Muffinform  
1 Eigelb zum Bestreichen der Oberfläche



**Scones (feine Teebrötchen)  
mit Cranberries**

**Zugabe zu den Scones:**  
siehe Rezeptversion 1

### **Zubereitung**

Die Cranberries (oder Rosinen), mit kochendem Wasser übergießen und etwas ziehen lassen.

Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Backpulver vermengen.

Die kalte Butter in kleinen Würfeln zu den trockenen Zutaten geben.

So lange mit dem Mixer rühren bis ein krümeliger Teig entstanden ist oder mit den Händen verarbeiten.

## 55 plus Netzwerk Wickrath

### Scones-Rezepte zum Netzwerktreffen am 22.01.2020

---

In einer separaten Schüssel Milch (oder Joghurt / saure Sahne) und Ei verquirlen. Die Masse zügig unter die Butter-Mehl-Mischung heben, bis sich alle Zutaten gerade so eben vermengt haben.

Eventuell etwas Mehl oder Milch dazugeben, der Teig soll weder kleben noch bröselig sein.

Die Cranberries abgießen und unter die Butter-Mehl-Mischung heben bis sich alle Zutaten gerade so eben vermengt haben.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte zu einer Rolle ca. 4-5 cm Durchmesser ausrollen. Mit einem Spachtel quer ca. 2 cm Scheiben abtrennen

Die Teigscheiben in einer vorher mit Rapsöl oder Butter ausgestrichenen „Muffin“- Form einlegen und mit einem Pinsel die Oberfläche des Teiges mit Eigelb bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 – 180 °C Umluft ca. 15 - 20 Minuten goldgelb-braun backen.

---

#### **Hinweis:**

Scones schmecken lecker:

a) mit original "clotted cream"

*oder als Ersatz*

b) mit Crème Fraîche oder einem Gemisch aus Crème Fraîche und Mascarpone,

*oder*

c) nur mit Butter

**jeweils** mit Marmelade.