

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



Irish Scones

Koch: Christian Göttfried

Zutaten

(4 Personen)

Für die Scones

- 250 g Weizenmehl (glatt)
- ½ TL Backpulver
- 50 g Butter
- Salz
- ½ EL Staubzucker
- 100 g gehackte Cranberries
- 150 ml Milch
- 1 runder Ausstecher (Ø 8 cm)
- Milch zum Bestreichen

Für die Garnitur

- Erdbeermarmelade
- Doppelrahmfrischkäse
- geschlagenes Obers
- frische Minzblätter

Zubereitung

1. Für die Scones zuerst das Mehl und das Backpulver in eine Schüssel sieben und die Butter rasch mit den Fingern darüber bröseln. Dann etwas Salz, den Staubzucker und die gehackten Cranberries dazugeben und die Milch nach und nach einrühren.
 2. Anschließend die Hände mit etwas Mehl einreiben und den weichen Teig ganz vorsichtig auf der bemehlten Arbeitsfläche verkneten – nach Bedarf eventuell noch ein wenig Milch oder Mehl hinzufügen.
 3. Nun den Teig ungefähr fingerdick mit einem Nudelholz ausrollen und die Scones rasch mithilfe eines runden Ausstechers ausstechen. Achtung: den Teig nicht verziehen, sonst verformen sich die Scones beim Backen!
 4. Die Scones auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen, mit etwas Milch bestreichen und im vorgeheizten Rohr etwa 8-10 Minuten bei 200-210° C Umluft backen.
- Tipp: Die Scones immer frisch zubereiten, da sie schnell austrocknen.
5. Zum Schluss die Irish Scones aus dem Rohr nehmen und kurz überkühlen lassen. Anschließend die Scones quer halbieren, mit Doppelrahmfrischkäse und Erdbeermarmelade bestreichen und mit frisch geschlagenem Obers und mit frischen Minzblättern garnieren.