Traditionelle Irish Scones

Zutaten:

- **300 g Weizenmehl Typ 550**
- **1 Prise Salz**
- **16 g Zucker**
- **1 gehäufter TL Backpulver**
- **60 g Butter in ca. 1 cm große Würfel geschnitten**
  (statt Butter kannst Du auch Margerine verwenden)
- **1 Ei**
- **ca. 145 ml Milch**
- *falls gewünscht: ca.* **50 g Rosinen** *(die Menge kannst Du nach Belieben anpassen)*
- *für den Extragenuss:* **Butter, Marmelade & Sahne** *zum "Füllen"*

Die Menge reicht für etwa **8-12 Scones** (*je nach Größe der Ausstechform, die Du benutzt*)

Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf **200 °C Umluft** vor (*220 °C bei Ober-/Unterhitze*).
2. **Siebe das Mehl** in eine große Schüssel.
3. Gib **Backpulver, Salz und Zucker** zum Mehl und vermische alles miteinander.
4. Füge die **Butterwürfel** hinzu und **"reibe" sie mit den Fingerspitzen nach und nach in das Mehlgemisch ein**. Am Ende sollte das Butter-Mehl-Gemisch von der Konsistenz her an Semmelbrösel erinnern.
5. Mische, falls gewünscht, noch die **Rosinen** (*oder andere Früchte Deiner Wahl*) unter.
6. Verrühre in einer extra Schüssel das **Ei** mit der **Milch**
7. Mache **eine Mulde in das Mehlgemisch** und füge **nach und nach die Ei-Milch-Mischung hinzu**, bis ein weicher Teig entsteht. (*Du kannst zum Einarbeiten der Milch in das Mehl zu Anfang auch eine Gabel benutzen*). Die Konsistenz sollte relativ weich, aber nicht klebrig sein. **Lass etwas von der Ei-Milch-Mischung übrig**, mit dieser werden die Scones dann am Ende noch eingepinselt.
8. Gib den Teig auf eine **bemehlte Arbeitsfläche** und **knete ihn sanft**. Aber bitte nicht "überkneten". Knete **nur so lange wie es notwendig ist**, bis die Zutaten miteinander vermischt sind. Dann werden sie etwas "leichter" bzw. fluffiger.
9. Rolle den Teig ca. **2,5 cm dick** aus
10. **Steche die Scones** mit einer **runden Ausstechform oder mit einem Glas aus** und lege sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
11. Streiche mit einem Pinsel die **restliche Ei-Milch-Mischung** auf die Scones und **bestreue sie** dann noch **mit etwas Zucker**. (*Falls die Ei-Milch-Mischung nicht mehr ganz zum Bestreichen reicht, kannst Du die restlichen Scones auch nur mit Milch einpinseln.*)
12. Backe die Scones **10 bis 12 Minuten** lang, bis sie goldbraun sind.
    (*Kleiner Tipp: Sollte es passieren, dass die Scones hinten auf dem Backblech schneller braun werden als vorne, dann drehe das Backblech nach ungefähr der hälfte der Zeit einfach um*).
13. Lass die fertig gebackenen Scones noch ein wenig **auf einem Gitterrost auskühlen**.
14. Scones **aufschneiden, Butter, Marmelade und Sahne drauf** und ab damit ins sehnsüchtig wartende Bäuchlein. ;)