

Die Scones von Mrs. Patmore, Downton Abbey

Ingrédients

- 240g Mehl
- 8g Backpulver
- 25g Zucker
- 2g Salz
- 190g Schlagsahne (ich habe zur Hälfte dicke Sahne und zur Hälfte 35%ige flüssige Sahne verwendet)
- 80g gefriergetrocknete Johannisbeeren oder Heidelbeeren (ich hatte keine, sie waren auch ohne sehr gut)
- 1 Eiweiß

Préparation

1. Das ist wahrscheinlich eines der einfachsten und schnellsten Rezepte, die Sie auf meinem Blog finden können.
2. Sehr wenige Zutaten und keine Ruhezeit zusätzlich zu einer schnellen Garzeit, Sie haben Ihr Frühstück oder Ihren Snack in weniger als 25 Minuten auf dem Tisch!
3. Ich habe dieses Rezept aus dem Rezeptbuch der Serie Downton Abbey (auch wenn ich einige Änderungen vorgenommen habe) und das Ergebnis sind schön fluffige und knusprige Scones, die warm aus dem Ofen gegessen werden... das perfekte Rezept für diesen Schulanfang und den Herbst also holen Sie Ihre besten Marmeladengläser heraus, der Tee ist serviert!
4. Material :BackrollePerforiertes BlechZubereitungszeit: 10 Minuten + 12 Minuten BackzeitFür 5-6 Scones: Zutaten: Mehl Backpulver Zucker Salz Schlagsahne (ich habe zur Hälfte dicke Sahne und zur Hälfte 35%ige flüssige Sahne verwendet) gefriergetrocknete Johannisbeeren oder Heidelbeeren (ich hatte keine, sie waren auch ohne sehr gut) 1 Eiweiß QS Zucker Rezept: Mischen Sie das Mehl mit dem Backpulver, dem Zucker und dem Salz.
5. Fügen Sie die Sahne und die gefriergetrockneten Früchte hinzu, mischen Sie schnell, um einen Teigball zu erhalten.
6. Rollen Sie den Teig auf eine Dicke von 2 cm aus.
7. Stechen Sie mit einem Ausstecher Kreise mit einem Durchmesser von 7 cm aus (wenn Sie keinen haben, kann auch ein Glas gut funktionieren).
8. Legen Sie sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
9. Schlagen Sie das Eiweiß leicht mit einem Esslöffel Wasser auf.
10. Bestreichen Sie die Scones mit der Mischung, und bestreuen Sie sie dann mit Zucker.
11. Backen Sie sie im vorgeheizten Ofen bei 220°C für 12 Minuten.
12. Lassen Sie sie nach dem Backen abkühlen, und schneiden Sie sie dann in zwei Hälften (immer mit den Fingern, nicht mit einem Messer, sonst wird die Textur nicht die gleiche sein).