

Scones

Ingrédients

- 50g Butter (ein paar Minuten vor dem Herausnehmen aus dem Kühlschrank)
- 325g Mehl T45
- 16g Backpulver
- 50g Puderzucker
- 1 mittleres Ei
- 150g Buttermilch
- 1 Eigelb
- 25g Buttermilch
- 1 Prise Salz

Préparation

1. Heute ein typisch englisches Rezept, das es noch nicht auf meinem Blog gab, das der Scones.
2. Ich habe mein Glück auf einem australischen Blog gefunden, der das Rezept eines australischen Etablissements, des Langham Melbourne, gibt, das sie als das perfekte Scones-Rezept beschreibt!
3. Also habe ich mich an dieses ultraschnelle und einfache Rezept gewagt, das Einzige, was man haben sollte, ist Buttermilch im Kühlschrank (gibt es in jedem Supermarkt im Kühlregal).
4. Abgesehen davon nur Grundzutaten und kaum ein paar Minuten für die Vorbereitung und das Backen!
5. Textur entsteht.
6. Fügen Sie dann das Ei hinzu und rühren Sie um, dann den Zucker und die Buttermilch.
7. Schnell mischen und aufhören, sobald der Teig homogen ist.
8. Bestäuben Sie die Arbeitsfläche leicht mit Mehl und rollen Sie den Teig auf eine Dicke von 2,5 bis 3 cm aus.
9. Verwenden Sie einen Ausstecher (oder zur Not ein Glas), um Teigkreise mit einem Durchmesser von 6 cm auszusteichen.
10. Legen Sie die Teigkreise auf ein Blatt Pergamentpapier.
11. Mischen Sie die Zutaten für die Glasur und verwenden Sie einen Pinsel, um die Oberseite der Scones zu glasieren.
12. Heizen Sie den Ofen auf 220 °C vor.
13. Das Originalrezept empfahl, das Blech für das Backen zu verdoppeln, ich habe vergessen, es zu tun, und das Ergebnis war super, also überlasse ich es Ihnen.
14. Schieben Sie die Scones in den Ofen, indem Sie die Temperatur auf 200 °C senken, und backen Sie sie etwa 12 Minuten lang, indem Sie das Blech während des Backens umdrehen.
15. Die Scones sollten oben goldbraun sein.
16. Lassen Sie sie ein paar Minuten abkühlen und entscheiden Sie dann, womit Sie sie genießen möchten ;-). Ich habe einer ziemlich klassischen Version gefolgt, aber mit ein paar Modifikationen: Keine Clotted Cream zu Hause, also habe ich Crème fraîche verwendet, und auch keine Marmelade, also habe ich ein schnelles rotes Früchte-Gelee gemacht.
17. Spatel überzieht.
18. In einen Behälter gießen und abkühlen lassen, bevor Sie es auf Ihre Scones streichen.
19. Genießen Sie es!