



Mini-Scones

mit Clotted Cream

Dieses britische Teegebäck passt sehr gut in unsere Adventszeit!



Beschreibung der Zubereitung

Für die **Clotted Cream** das Obers in einen großen Topf oder eine Pfanne geben und auf niedriger Stufe ca. 1 Stunde köcheln lassen, dabei bildet sich auf der Oberfläche eine dicke Schicht.

Diese immer abschöpfen und in eine kleine Schüssel geben, ist das Schlagobers zu 2/3 abgeschöpft, den flüssigen Rest dazugeben und umrühren, über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Für die **Scones** ein Ei trennen, das Eiklar beiseitegeben, die restlichen Zutaten in der Küchenmaschine oder mit den Händen zu einem gleichmäßigen Teig verkneten, zum Schluss die Rosinen unterkneten.

Etwas Mehl auf der Arbeitsfläche verteilen, den Teig 1 cm dick ausrollen und mit einem runden Ausstecher Scones ausstechen, diese auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche geben, mit dem verquirlten Eiklar bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C 25 Minuten backen.

Die ausgekühlten Scones mit der Creme zum Tee servieren.

Zu den Scones mit Clotted Cream passt Marmelade wunderbar dazu.

Wer größere Scones mag, kann eine Teetasse zum Ausstechen

verwenden.

Rezept:Catrin Neumayer, www.cookingcatrin.at

(<http://www.cookingcatrin.at>)

Kochen und Küche Januar 2016

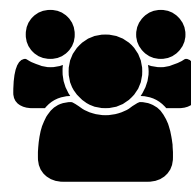
Zutaten für 24 Person(en)

2	Eier
300	Mehl
0,5 P.	Backpulver
50 g	Butter
60 g	Zucker
125 ml	Milch
1 Prise	Salz
	Rosinen nach Belieben
	Creme
500 ml	Obers



84,4

KALORIEN PRO PORTION



24

PERSON(EN)