

C r e a m T e a

Bärbels Rezept für Cream Tea

Scones

200 g Dinkelmehl, 1 Tl Backpulver, 1 Prise Salz, 50 g Butter oder Margarine, 25 g Zucker, nach Geschmack auch 25 g mit Mehl bestäubte Rosinen, 120 ml Buttermilch, 1 Ei mit etwas Milch verkleppern

- Mehl mit Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen
- Butter oder Margarine in kleinen Stücken dazugeben und alles zu einem krümeligen Teig verkneten
- Zucker, evtl. Rosinen und Buttermilch dazugeben
- Teig zu einer ca. 4 -5 cm dicken Rolle formen und davon je 1 cm dicke Scheiben abschneiden und auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech setzen und mit dem verklepperten Ei bestreichen
- Bei 220° im Backofen bei Ober- und Unterhitze etwa 10 – 15 Minuten goldgelb backen

Dazu wird Clotted Cream (ich nehme Crème double) und Erdbeermarmelade (Sorte „Little Scarlet“) serviert und ein englischer Afternoon – Tea

Ich grüße alle Reisetelnehmer, lasst es euch schmecken und mal wieder von euch hören/lesen!

b.werner@wt.net