

## **Scones mit Rosinen**

by Andreas - Mittwoch, Februar 23, 2011

<http://mundgericht.de/index.php/scons-mit-rosinen/>

Ein Unterschied zu den üblichen Rosinenbrötchen besteht bei dieser englischen Variante in der Verwendung von Buttermilch. Scones sind in England ebenso fester Bestandteil des Nachmittagstees, wie und .

**300 gr. Mehl**

**1 TL Backpulver**

**30 gr. Butter**

**150 ml Buttermilch**

**40 gr. Rosinen**

**1 Ei**

**Salz**

Das Mehl mit den Rosinen und dem Backpulver, Butter, einer Prise Salz und dem Ei zu einer streuseligen Masse verkneten. Nun 140 ml Buttermilch dazu gießen und ebenfalls verkneten. Den Teig für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen vorheizen. Den Teig in 6 Portionen aufteilen und zu Kugeln formen. Mit der Hand flach drücken. Auf Backpapier legen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit der restlichen Buttermilch bepinseln.

Im Backofen bei Stufe 3 (Gas) ca. 15 Minuten backen.