

Scone oder Scones

...ein von den britischen Inseln stammendes Gebäck welches vorzugsweise zur Tea-Time gereicht wird.

Die weichen, krustenlosen Scones werden in Großbritannien und Irland traditionell warm mit Butter, Konfitüre oder Honig gegessen, zum Tee aber vor allem mit Clotted Cream. Besonders in England besteht die Tradition, den Scone zuerst mit Konfitüre und danach mit Clotted cream zu bestreichen. Dies führt zu einer anhaltenden Debatte über die korrekte Art, einen Scone zu essen.

Es gibt eine Vielzahl von Varianten, die meist auf regionalen Gegebenheiten herrühren. So z.B. folgende:

- Irland und Schottland mit Kartoffelbrei und Butter
- USA und Canada mit Nüssen und Beeren
- Südamerika mit Clotted cream und Cheddar
- meine bevorzugte Variante ist mit Cheddar, Nüssen und Kräutern

Zutaten: für die süße Variante

230 g Mehl Type 405

3 TI Backpulver

etwas Salz

50 g Butter kalt

2 El Honig

150 g Buttermilch

50 g Rosinen

Zutaten: für meine Variante

1 TI Backpulver

125 g Butter kalt

159 g Buttermilch

1 Ei

75 g Cheddar gerieben

4 El Kräuter frisch (z. B. Schnittlauch, Petersilie, Estragon, Basilikum)

60 g Maisgrieß (alternativ Hartweizengrieß)

1 TI Natron Pulver

½ TI Salz

30 g Walnüsse (alternativ Kürbis-, Sonnenblumen-, Pinienkerne) grob gehackt

240 g Mehl Type 405 o. 550

1 TI Zucker

Zubereitung:

Diese ist bei beiden Varianten gleich.

Trockene Zutaten in einer Schüssel vermengen. Die Kerne (Nüsse), Käse und die fein gehackten Kräuter vermischen. Die kalten Butterwürfel, Buttermilch und Ei zugeben. Den Teig grob verkneten. Dieser sollte krümelig sein.

Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche zu einem Kreis, (ca. 20cm im Durchmesser) formen und in 8 portionen teilen. Die kleinen „Tortenstücke“ mit etwas Abstand auf ein Backpapier absetzen und bei 190°C Umluft ca. 13 Min. backen bis eine schöne Farbe erreicht ist.

Aus dem Ofen nehmen und am besten noch warm servieren.

From:

<https://ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

<https://ddws.de/scones?rev=1771599795>

Last update: **20.02.2026 16:03**

