

Scones

225 g	Mehl		
½ TL	Salz		
2 ½ TL	Zucker		
1 TL	cream of tartar (Weinstein)	}	ersatzweise: 1 gestrichener TL Backpulver
½ TL	bicarbonate of soda (Natron)		
50 g	flüssige Butter		
125 ml	Milch		

1. Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen, 2. Schiene von oben.
2. Alle Zutaten verkneten (Knethaken)
3. Kleine Kugeln formen und auf Backfolie legen; mit Milch oder Sahne bestreichen.
4. 8-10 Minuten backen und auf Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipp: Übrige Scones in Frischhaltefolie packen und am nächsten Tag in der Mikrowelle kurz (ca. 10-15 Sek.) aufwärmen.

Dazu: Himbeermarmelade (am besten selbst gemacht) und Creme Fraiche