

Datum: _____

4. Klasse

Name: _____

10. LEHREINHEIT (@home)

Programm: Scones



Themen: British Tea Time

Before you start:

Watch Jamie Oliver making scones: <https://www.youtube.com/watch?v=BVNhJXa5W74>

Scones – Britisches Teegebäck

Zutaten: 250g Mehl glatt, 1 Pkg. Backpulver, 65g Zucker, 1 Prise Salz, 65g Butter, 75ml Milch, (Rosinen oder andere Trockenfrüchte, wer mag)
etwas Milch zum Bestreichen

Zubereitung:

- Alle Zutaten abwiegen und auch die Arbeitsgeräte bereit stellen.
- Backofen auf 170°C Heißluft vorheizen und Backblech vorbereiten.
- Alle trockenen Zutaten (Mehl, Backpulver, Salz und Zucker) in einer Rührschüssel miteinander vermischen.
- Die Butter in grobe Stücke schneiden, dazu geben und entweder mit den Händen oder mit den Knethaken eines Handmixers kurz einkneten.
- Die Milch nach und nach in den Teig einarbeiten.
- Wenn der Teig sehr klebrig ist, etwas Mehl dazu geben. Sollte er zu trocken sein, hilft ein kleiner Schluck Milch. Je kürzer der Teig geknetet wird, desto besser ist es.
- Lass den Teig nun eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten
- Den fertigen Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 2cm dick ausrollen
- Mit einem runden Ausstecher oder einer Tasse Kreise ausstechen
- Die Scones auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Abstand lassen – sie gehen beim Backen auf
- Mit etwas Milch nun die Scones bestreichen.
- Die Scones ca. 10-15 Minuten hell braun backen und auskühlen lassen.

Scones werden in Großbritannien klassischerweise zur Tea Time am Nachmittag gereicht. Dazu gibt es meist Clotted Cream (eine Art Schlagrahm) und Marmelade. Statt Clotted Cream kannst du auch Butter nehmen. Es darf auch eine Tasse Schwarzer Tee dazu nicht fehlen.

Before you eat:

Watch the tea time etiquette: <https://www.youtube.com/watch?v=vKA7b7Zxi7A>