

## Scones mit Rosinen (ca. 30 Stück)

Anlässlich JV von frauenplus (24.5.18) zum Afternoon tea serviert

75 g Rosinen

3 dl Milch

Rosinen darin einweichen, stehen lassen

500g Mehl

25 g Backpulver

1 P Salz

100g Zucker

alles in einer Schüssel mischen

150g Butter

in Flocken dazugeben und mit kalten Händen in der Mehl-Zuckermischung zerreiben bis kleine Krümel entstehen

Die Rosinen mit der Milch dazugeben und kurz durchkneten. Den Teig ca. 2 Stunden zugedeckt kühl stellen.

Anschliessend auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut 2 cm hoch ausrollen und mit einem runden Ausstecher (ca. 5 cm Durchmesser) ausstechen. Ausstecher zwischendurch in Mehl tauchen, damit er nicht klebt.



In Papierförmchen (Muffinförmchen) legen und ganz dicht nebeneinander aufs Blech legen.

(auf dem Bild sind sie schon gebacken)

Etwas Eigelb mit Wasser verdünnen und die Scones damit einpinseln.

Nochmals 2 Stunden kühl stellen (kann auch über Nacht sein). So behalten sie ihre Form.

**Backen:** Im vorgeheizten Ofen bei 180 ° (Unterhitze und Umluft) ca. 18 Minuten, vorsichtig aus den Förmchen heben.

**Servieren:** Mit Clotted Cream (od. Mascarpone) und Erdbeerkonfitüre

**Tipp:** Sie können fertig gebacken eingefroren werden. Nach dem Auftauen ca. 2 Minuten bei 150 ° aufbacken.

Viel Spass und en Guete wünscht Monica Thommen!