



**Cream Tea** - ohne Tea und Scones können die Briten nicht leben. Scones sind im Grunde kleine, weiche Brötchen, die meistens mit Rosinen gebacken werden - Das Gebäck ist nicht nur ein Nahrungsmittel, sondern Lebenselixier schlechthin, ein Alleskönner für den Alltag. Sie helfen bei schlechter Laune, bei guter Laune natürlich auch. Sie helfen, wenn du das Leben mal wieder in Frage stellst oder du gerade Streit mit deiner Frau hast. Sie helfen, wenn du dich über das Verkehrschaos rund um London aufregen musst oder es mal wieder Bindfäden regnet. Oder sie sind einfach dazu da, weil es eben dazugehört in England zu leben (ich denke, weil es keine vernünftigen Torten und Kuchen gibt) –

- *Clotted Cream oder Marmelade – was kommt zuerst auf die Scones?*

\* Scones schmecken erst mal neutral – wenn man sie denn ohne alles essen würde. Scones werden daher immer mit der typisch englischen Clotted Cream – einem dicken Rahm aus roher Kuhmilch – und Erdbeermarmelade gegessen. Und da sind wir auch schon beim erbitterten Streit, den die Einwohner Devons und Cornwalls seit Jahrhunderten unter sich austragen. Wie sehen die perfekten Scones aus: Kommt zuerst die Sahne oder die Marmelade auf das Brötchen?

#### **Zutaten für die Scones**

- 350 g Mehl
- 5 TL Backpulver
- Prise Salz
- 125 g Butter
- 3 Esslöffel Zucker
- 1 Ei
- 150 g Jogurt (Original ist mit Milch)
- ggf. 100 g Rosinen
- 1 Ei und etwas Milch zum Bestreichen der Scones

### **Zubereitung**

- Mehl, Backpulver, Salz und Zucker miteinander in einer Schüssel mischen
- Das Ei, den Jogurt und die kalte Butter hinzugeben und mit einem Knethaken untereinander mischen
- Mit der Hand nochmal sehr kurz durchkneten (der Teig sollte nicht zu warm werden)
- Auf einer bemehlten Arbeitsplatte den Teig dick ausrollen (rund 2 Zentimeter) und mit einem großen Kreis-Ausstecher (Durchmesser: rund 7 Zentimeter) oder einer kleinen Kaffeetasse ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen
- Mit der verquirlten Ei- und Milchmasse bestreichen
- Bei 160 Grad Umluft im Ofen rund 15 Minuten backen. Achtung: Wenn die Scones von oben zu braun werden, ein Backpapier darüberlegen.
- ergibt rund 12 Stück

### **Zutaten für die Clotted Cream**

- 400 ml Schlagsahne

### **Zubereitung**

- 400 ml kalte Schlagsahne in einen Topf gießen und in ein Wasserbad stellen. Dazu eignet sich ein größerer Topf mit Wasser, so dass der kleinere im größeren Topf steht.
- Das Wasserbad als Ganzes auf mittlerer Schiene in den Ofen stellen und bei 82 Grad Ober- und Unterhitze 12 Stunden erwärmen. Im Laufe der Zeit bildet sich eine dünne Haut auf der Oberfläche.
- Nach spätestens 8 Stunden alles aus den Ofen herausnehmen und den kleineren Sahnetopf über Nacht in den Kühlschrank stellen und ihn ruhen lassen. Am Morgen sollte der Rahm streichfest sein, so dass er sich für die Scones verwenden lässt.