

## Cynthia Barcomi Classic Scones

Freitag, 5. Mai 2023  
Rezept für etwa 8 Stück

### Zutaten:

Für die gerösteten Erdbeeren:

750 g	frische Erdbeeren
50 ml	Ahornsirup
50 ml	Orangensaft
1 EL	Balsamico etwas Vanillesalz oder Salz

Für den Scones-Teig:

270 g	Weizenmehl, Type 405
50 g	Speisestärke
1 EL	Backpulver
1/2	TL Salz
40 g	Zucker
200 g	Schlagsahne, sehr kalt
1	Ei
100 g	Butter, kalt und klein geschnitten

Für die Scones-Glasur:

1	Ei
---	----

Für die faux Clotted Cream:

100 g	Schlagsahne, sehr kalt
200 g	Mascarpone
1 EL	Zucker oder Puderzucker



### Zubereitung:

1. Für die gerösteten Erdbeeren den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.
2. Die Erdbeeren putzen, waschen, abtrocknen und halbieren.
3. Die Erdbeeren mit Ahornsirup, Orangensaft, Balsamico und einer guten Prise Salz in einer Schüssel vermischen.
4. Die aromatisierten Erdbeeren auf einem Backblech verteilen und ca. 20-25 Minuten im vorgeheizten Ofen rösten.
5. Erdbeeren aus dem Ofen nehmen, in eine Schüssel geben und zum Abkühlen beiseitestellen.
6. Für die Scones den Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
7. In einer großen Schüssel Mehl, Stärke, Backpulver, Zucker und Salz vermengen.
8. In einem Becher die Sahne mit dem Ei verquirlen.
9. Die kalte Butter klein schneiden.

10. Mit den Fingerspitzen die Butter in die Mehlmischung grob einarbeiten. Dabei möglichst schnell vorgehen. Dann die kalte Sahne-Ei-Mischung in die Mehlmischung geben und rühren, bis gerade so ein Teig entsteht.

11. Den Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Handflächen oder einem Nudelholz ca. 1,5 cm dick ausrollen. Den Teig mit einem Glas oder einer runden Ausstechform ausstechen und auf das Backblech legen.

Tipp: Versuchen Sie, die einzelnen Stücken möglichst eng aneinander auszusteichen, damit Sie den Teig nicht mehrmals ausrollen müssen. So behalten die Scones ihre Leichtigkeit.

12. Für die Glasur das Ei verquirlen und die Oberfläche der Scones damit bestreichen.

13. Im vorgeheizten Ofen die Scones etwa 12 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

14. Für die faux Clotted Cream die Schlagsahne aufschlagen, bis sie weichen Spitzen hat. Mascarpone und Zucker kräftig unterschlagen, bis die Masse dick und luftig ist.

15. Die Scones leicht abkühlen lassen und mit Clotted Cream und gerösteten Erdbeeren servieren.