

# Rezept

## für Scones und Clotted Cream mit Erdbeermarmelade

### Scones

250 g Mehl  
1 EL Backpulver  
1 EL Zucker  
½ TL Salz  
60 g Butter, kalt  
150 ml Vollmilch  
1 Ei(er) zum Bestreichen  
Außerdem: Mehl für die Arbeitsfläche

Reicht für ca. 9 Scones.

Den Backofen auf 190 °C Ober- / Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Zuerst das Mehl mit Backpulver, Zucker und Salz mischen. Die kalte (das ist wichtig) Butter in Stücken mit dem Finger unter das Mehl reiben. Der Teig wird dann leicht krümelig. Dann in die Mitte eine Mulde drücken und die Milch hineingießen. Mit einer Gabel Milch und Teig vorsichtig vermengen. Wer es mag, kann noch Rosinen hineintun oder die Milch durch 100 g griechischen Joghurt ersetzen. Ausprobieren ist ja beim Backen alles. Wichtig ist nur, mit kalten Zutaten und schnell arbeiten, damit der Teig schön mürbe wird.

Die Arbeitsfläche leicht bemehlen und drei Zentimeter dick ausrollen. Dann mit einer Tasse runde Teiglinge ausstechen. Die Scones auf das Backblech setzen und ein Ei mit etwas Milch verquirlen und die Scones damit einstreichen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene für 15–20 Minuten backen.

Die Scones schmecken mir lauwarm am besten.

## Clotted Cream

(das ist etwas tricky – man kann auch alternativ Schlagsahne sehr butterig aufschlagen – ist aber nicht echt british)

Einfach 400 ml kalte Schlagsahne in eine kleine Auflaufform gießen und in ein Wasserbad stellen – gut eignet sich eine etwas größere, mit Wasser gefüllte Auflaufform. Das Ganze bei 70 °C Ober- / Unterhitze etwa 8 Stunden lang im Ofen erwärmen. So entsteht an der Oberfläche Rahm, der nach Ablauf der Zeit über Nacht im Kühlschrank ruhen sollte. Am nächsten Morgen ist die streichfeste Clotted Cream fertig – wenn es klappt ;)

## Erdbeermarmelade

Ich liebe ja die Marmelade von Karls Erdbeerhof – die kann man sogar online bestellen. Selbermachen ist natürlich toller.

1kg Erdbeeren  
1 Bio-Zitrone  
500 g Gelierzucker (2:1)

Erdbeeren waschen und schneiden. Von der Zitrone die Schale fein abreiben und dann auspressen. Erdbeeren, Gelierzucker, Zitronensaft und -schale in einem Topf mischen und erst etwa eine Stunde ziehen lassen. Danach vorsichtig aufkochen und immer schön rühren, damit nichts anbrennt. Schaum mit einer Kelle abschöpfen. Maximal drei bis fünf Minuten köcheln lassen und gucken, ob die Marmelade geliert, dann in ausgewaschene Gläser füllen und gut verschließen. Erst essen, wenn sie nicht mehr heiß ist ;). Frisch natürlich auch am leckersten, aber an einem dunklen Ort aufbewahrt, hält sie bis zu zwei Jahren.

Macht es euch schön – mit euren Seelengefährten, Freundinnen, Müttern, Kindern oder Vätern.

Eure Marah Woolf