

Kräutertee-Scones

Ich bin gerade ein großer Fan von Bitterstoffen und möchte ich dieses Rezept als Inspiration weitergeben, weil es ur gut und unkonventionell ist! Das Rezept stammt vom Start-up [Bitterliebe](#) und ist hier nur ganz leicht abgewandelt.

Die Kräuter, die in der Milch ziehen, geben den Scones diesen feinen unkonventionellen Geschmack, der mich und meine Familie voll und ganz überzeugt hat. Beim Servieren könnt ihr typisch englisch Clotted cream oder auch Schlagobers und Marmelade in Schälchen mit kredenzen, aber meines Erachtens ist das gar nicht notwendig.



Du brauchst dafür:

- 190 ml (pflanzliche) Milch
- 5 TL losen Kräutertee
- 270 g Mehl
- 50 g Rohrzucker
- 1 EL gemahlene Leinsamen (Original) oder gemahlene Nüsse
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Backnatron
- 1/2 TL Salz
- 110 g kalte Butter

Optionaler Zuckerguss:

- 45 g Puderzucker (gesiebt)
- 2 TL Kräuter Tee Aufguss

Und so geht's:

- Milch kurz aufkochen, über die 5 EL des losen Kräutertees gießen und die Mischung 15 Minuten ziehen lassen, anschließend etwas auskühlen lassen - bis zum Auskühlen gibt es also gleich mal eine kurze Pause
- Wenn du am Ende die Scones mit einem Zuckerguss glacieren möchtest, dann 1 TL Kräutertee mit etwas Wasser aufgießen, ziehen lassen und den Tee auskühlen lassen
- Mehl, Rohrzucker, Leinsamen, Backpulver, Backnatron, Salz gut miteinander vermischen
- Die Butter in die Mehlmischung einarbeiten
- Dreiviertel der ausgekühlten Milch (restliche Milch zur Seite stellen, die brauchen wir noch) zur Mehl-/Buttermischung geben und rühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht, anschließend den Teig weiterkneten

- Teig ca. 1,5 cm dick ausrollen und mit einem Glas runde Scones ausstechen, bis kein Teig mehr übrig ist
- Backrohr auf 180 Grad C Umluft vorheizen.
- Die Scones während des Vorheizens für ca. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen und vor dem Backen die Oberseite leicht mit der restlichen Milch bestreichen
- Nach 10 Minuten backen jeden Scone wenden und weitere ca. 10-12 Minuten backen, bis die Scones oben goldbraun sind.
- Für den optionalen Zuckerguss Puderzucker und Kräuterkur Tee in eine kleine Schüssel geben, glatt rühren und über die fertigen Sconesträufeln.