Scone oder Scones

...ein von den britischen Inseln stammendes Gebäck welches vorzugsweise zur Tea-Time gereicht wird.
Die weichen, krustenlosen Scones werden in Großbritannien und Irland traditionell warm mit Butter, Konfitüre oder Honig gegessen, zum Tee aber vor allem mit Clotted Cream. Besonders in England besteht die Tradition, den Scone zuerst mit Konfitüre und danach mit Clotted cream zu bestreichen. Dies führt zu einer anhaltenden Debatte über die korrekte Art, einen Scone zu essen.
Es gibt eine Vielzahl von Varianten, die meist auf regionalen Gegebenheiten herrüren. So z.B. folgende:

- Irland und Schottland mit Kartoffelbrei und Butter
- USA und Canada mit Nüssen und Beeren
- Südamerika mit Clotted cream und Cheddar
- meine bevorzugte Variante ist mit Cheddar, Nüssen und Kräutern

---

Zutaten: für die süße Variante
230 g Mehl Type 405
3 Tl Backpulver
etwas Salz
50 g Butter kalt
2 El Honig
150 g Buttermilch
50 g Rosinen

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/scones?rev=1771598435

Last update: **20.02.2026 15:40**