

Scones mit Rosengelee

Aus "Köstliche Blüten" von Heide Rau Seite 117

Zutaten:

200g Weizenmehl
2 TL Backpulver
1/2 TL Salz
50g Butter
1/8l Milch
150g Creme double,
1 kleines Glas Rosengelee
Garnitur: Rosen

Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Mit den Händen das Mehl mit der Butter verreiben, bis die Mischung bröseln. Salz und Milch zugeben und zu einem weichen Teig verarbeiten. 2 cm dick ausrollen, mit einer Form von 5 cm Durchmesser Kreise ausschneiden. Mit etwas Milch bestreichen und auf einem eingefetteten Backblech ca. 10 Minuten bei 175°C backen. Nach dem Auskühlen durchschneiden und mit Creme double und Rosengelee bestreichen. Wieder zusammensetzen und mit Puderzucker bestreuen.