



Am ersten Freitag im März stehen Frauen in über 150 Ländern auf und bilden eine Gebetskette rund um den Globus. Alleine in Deutschland machen jährlich mehr als 800.000 Menschen mit. Frauen jeweils aus einem anderen Land schreiben den Text des Gottesdienstes.

Very british: Teatime mit Scones, clotted cream & Marmelade.

Zur Teatime dürfen Scones nicht fehlen. Sie schmecken am besten mit „clotted cream“ (käuflich zu erwerben, oder als Ersatz Mascarpone) und Marmelade.

Damit Sie Ihren Tee mit Scones genießen können erhalten Sie hier das Rezept, das die Frauen aus EWNI (England - Wales - Nordirland) zusammengestellt haben.

Scones (16 Stück)

- 300 g Mehl
- 2 EL Zucker
- 2 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 70 g Butter in Stücken, kalt
- 150 ml Milch
- etwas Milch zum Bestreichen



Ofen auf 200 Grad vorheizen. Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmäßig krümeligen Masse verreiben. Milch dazu gießen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten.

Teig ca. 2 cm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher (ca. 5 cm Ø, z.B. einem Glas) ca. 16 Scones ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Milch bestreichen.

Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des Ofens.

Scones herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, lauwarm oder kalt servieren.

Guten Appetit!