




Let's make scones

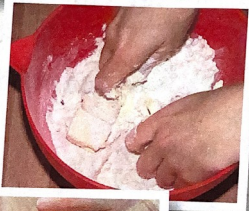


Nun könnt ihr selbst leckere Scones backen – hier findet ihr das Rezept!


225g flour
55g sugar
3 teaspoons baking powder
half teaspoon salt
1 Put in a bowl and mix.




55g butter
2 Rub in the butter.




150ml milk
1 egg
3 Add to the bowl and mix.



4 Make the scones and put them in the oven (220°C) for 12-15 minutes.



5 Take the scones out of the oven. Eat them with jam and cream and a nice cup of tea.



225 g Mehl
55 g Zucker
3 Teelöffel Backpulver
½ Teelöffel Salz

1. Fülle alles in eine Schüssel und rühr gut um.

55 g Butter
2. Knete die Butter in den Teig.

150 g Milch
1 Ei
3. Füge die Milch und das Ei hinzu und rühre erneut.

4. Forme die Scones und dann kannst du sie in den Ofen schieben (220 Grad, 12-15 Minuten).

5. Nimm die Scones aus dem Ofen. Genieße sie mit Marmelade und Sahne und einer leckeren Tasse Tee!

Guten Appetit!

