

Weihnachtliche Scones mit Orangeat, Zitronat, Rosinen und Lebkuchen-Note



So richtig in Plätzchenlaune war ich die letzten Wochen ja noch nicht, aber ein bisschen Weihnachts-Stimmung hält so langsam doch Einzug in meine Backstube. Also habe ich diese Woche weihnachtliche [Scones](#) gebacken, denn dieses mürbe englische Afternoon-Tea-Gebäck mag ich total gern und hatte es viel zu lange nicht gebacken.

Mit Orangeat, Zitronat, Rosinen, einem Schuss Rum und Lebkuchengewürz erhält es eine weihnachtliche Note und passt hervorragend zum Advents-Kaffee am Nachmittag. Wer mag, reicht

noch – very british – clotted cream dazu, oder auch geschlagene Sahne mit Vanillezucker oder Zimt, wenn keine clotted cream verfügbar ist.

Scones sind ja recht schnell im Ofen, aber ein paar Feinheiten gilt es zu beachten. Der Teig ist leicht trocken, das soll so sein. Und man soll ihn nicht ganz durchkneten, sondern mini Butterstückchen sollen noch vorhanden sein.

Ich habe den Teig auf das Backpapier gekippt, einen flachen Kreis geformt und mit einem großen Messer in Kuchenstücke geschnitten. Ihr könnt genauso gut ein Rechteck formen und kleine Rechtecke herunterschneiden. Das ist vermutlich praktischer. Gegen Ende der Backzeit habe ich die Stücke nochmal nachgeschnitten und auf dem Blech etwas auseinandergezogen, damit sie besser durchbacken und knuspriger werden. Nächstes Mal werde ich versuchen, die Scones gleich einzeln aufs Blech zu setzen.

Ich habe so spontan gebacken, dass keine Buttermilch da war. Dafür aber Milch und mit einem Schuss Apfelessig oder etwas Zitronensaft darin geht das auch!



Für 12–16 Stück:

30 g Orangeat

30 g Zitronat

30 g Rosinen

1 Schuss Rum

85 ml kalte Buttermilch

(oder Milch plus 1EL Essig/Zitronensaft)

1 Ei

250 g Dinkelmehl 1050

(oder Type 630)

50 g Rohrzucker

2 TL Backpulver

$\frac{1}{2}$ TL Natron

1 Prise Salz

130 g kalte Butter, gewürfelt

Orangeat, Zitronat und Rosinen mit dem Rum vermischen und eine Weile ziehen lassen. Dann gut abtropfen bzw. ausdrücken.

Buttermilch und Ei verquirlen.

Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermischen. Die kalte Butter zur Mehlmischung geben und mit den Fingerspitzen sehr zügig zu einer grobkrümeligen Masse verreiben. Dann die Buttermilch-Ei-Mischung kurz unterrühren. Orangeat, Zitronat und Rosinen unterkneten und auf keinen Fall zu lange kneten – es soll gerade eben ein Teig entstehen. Den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

Den Teig zu einem großen Rechteck oder Kreis formen und Stücke schneiden. Die Scones auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und ca. 15–20 Minuten backen, bis sie leicht goldgelb sind. Auf einem Gitter abkühlen lassen.



Wer Zitronat und Co nicht mag, kann die Scones natürlich auch nur mit weihnachtlichen Gewürzen backen, oder auch getrocknete

Aprikosen oder Feigen nehmen. Da sind die Möglichkeiten wie immer vielfältig.

Ich wünsche euch viel Freude bei der Weihnachtsbäckerei! Habt eine genussvolle Adventszeit!

Eure Judith

PS: Wer nicht so gerne süß nascht, der kann Scones auch herzhaft machen! [Ein Rezept dazu findest du hier.](#)

Herzhaft mediterrane Scones mit Rosmarin, Chili und Paprika



Neuli

ch wollte ich mal selbst Joghurt machen und setzte Ziegenmilch mit Joghurtferment an. Leider dickte das Ganze nicht wirklich viel an, sodass es von der Konsistenz her eher Dickmilch oder saure Sahne wurde. Was also tun mit dem verunglückten „Joghurt“?

Da fielen mir Scones ein, die ja normalerweise mit Buttermilch gebacken werden und dachte mir, Ziegen“buttermilch“ passt doch wunderbar zu einer herzhaften Variante!

So entstanden diese mediterranen Scones, in die ich gleich noch den Rest Aquafaba von den [veganen Tonka-“Butter“keksen](#) gab, da ich kein Ei da hatte. Das funktionierte genauso gut. Die Säure der Buttermilch ahmte ich mit einigen Tropfen Apfelessig nach, da Natron ja Säure braucht, um zu arbeiten und das Gebäck luftig zu machen.



Da ihr ja keinen verunglückten Joghurtansatz-Rest da habt,

habe ich euch die Mengen mit verdünntem Ziegenjoghurt oder mit Ziegenmilch plus Apfelessig aufgeschrieben.

Für 8 große Scones bzw. 1 Scone-Brotlaib:

500 g Mehl
3 TL Backpulver
1 TL Natron
1 $\frac{1}{2}$ TL Salz
1 TL Knoblauchpulver
Frisch gemahlener Pfeffer
1 TL Paprikapulver
1 große Prise Chiliflocken
1 TL Kräuter der Provence
1 TL Rosmarin
250 g kalte Butter, gewürfelt
100 g Ziegenjoghurt + 70 g Wasser (oder 170 g Ziegenmilch) +
einige Tropfen Apfelessig
4 EL Aquafaba (oder 1 Ei)

Mehl, Backpulver, Natron, Salz und alle Gewürze in einer Schüssel mischen.

Die Butterwürfel dazugeben und mit den Fingerspitzen zu einer sandig-streuseligen Mischung zerreiben. Dann die Ziegenjoghurt-Mischung hinzufügen und alles vermischen. Nur solange rühren, bis gerade so ein Teig entsteht! Der Teig muss nicht homogen sein, sondern sieht sehr krümelig und ungleichmäßig aus.

Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und zu einem runden Laib formen. Mit einem Messer kreuzweise vierteln, dann die Viertel noch einmal halbieren, sodass 8 Stücke entstehen. Mit etwas Milch oder einem Hauch Ziegenjoghurt bestreichen und mit frischen oder getrockneten Rosmarinnadeln bestreuen. Dann 20–25 Minuten backen, bis das Scone-Brot knusprig goldbraun und schön aufgegangen ist. Etwas abkühlen lassen und lauwarm oder auch kalt zum Beispiel zu einem Salat genießen. Sehr gut passen auch ein Chutney und

etwas Käse dazu. Aber auch pur lassen sich die Scones wunderbar vernaschen.

Alternativ kann man den Teig auch flach drücken und kleinere Scones schneiden oder Kreise ausstechen. Die Backzeit verringert sich dann vermutlich etwas (schätzungsweise 15-20 Minuten).



Ich bin ganz begeistert von diesen außen knusprig und innen super fluffigen Scones und freue mich schon auf einen bunten Salat und ein oder zwei Ecken zum Knuspern.

Habt ihr Appetit bekommen? Dann probiert es aus und berichtet mir gerne, wie ihr die herzhafteste Variante findet!

Habt ein fabelhaftes Wochenende und lasst es euch gut gehen!
Eure Judith

Mandel-Scones mit Ingwer, Mandelmus und Erdbeermarmelade



Diese Woche musste es schnell gehen, deswegen gab es diese veganen Scones, die wunderbar nach Ingwer schmecken und mit – am besten selbstgemachter – Erdbeermarmelade himmlisch schmecken!

Von meinen österlichen Hefekringeln hatte ich noch Ingwerstücke da. Wenn ihr diese in Sirup eingelegten Ingwer-Goldstücke (Reformhaus) nicht findet, könnt ihr alternativ auch kandierten Ingwer nehmen.

Erdbeermarmelade habe ich neulich das erste Mal alleine selbst gemacht und das war so einfach! Ich glaube, in Zukunft werde ich öfter mal welche selbst kochen, das ist ja auch ein super schönes Geschenk, so was Selbstgemachtes.



Klassischerweise isst man Scones ja mit Clotted Cream, einer

Art fetter Crème fraîche, und Marmelade. Da ich finde, dass es keinen adäquaten veganen Ersatz dafür gibt, habe ich es gar nicht erst versucht, etwas ähnliches zu finden, sondern einfach weißes Mandelmus darauf geschmiert. Lecker!

Für 10-15 Scones:

250 g Dinkelmehl

50 g gemahlene Mandeln

2 gestr. EL Zucker

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

200 ml Pflanzendrink

40 g Ingwerstücke (eingelegt oder kandiert)

40 g kalte Margarine

(evtl. ein Schuss mehr Pflanzendrink)

Die ersten 5 Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermischen. Den Pflanzendrink abmessen und mit dem Ingwer pürieren.

Die Margarine in Flöckchen auf die Mehlmischung geben und mit den Fingern zu Krümeln vermengen. Nach und nach den Pflanzendrink dazugeben und alles zügig zu einem Teig verkneten. Nicht lange kneten, es muss nicht alles homogen sein! Falls ein wenig Flüssigkeit fehlt, noch einen Schuss Pflanzendrink zufügen.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen.

Den Teig auf bemehlter Fläche 2-3 cm hoch ausrollen (oder mit der Hand flach drücken) und mit einer runden Form (z.B. einem Dessertring) Kreise ausstechen. Die Scones auf das Blech legen, mit einem Hauch Pflanzendrink bestreichen und 20-25 Minuten backen. Sie sollten nicht bräunen.

Am besten schmecken die Scones frisch, also am besten lauwarm genießen.



Wer nicht vegan lebt, kann natürlich auch Milch und Butter verwenden und das Gebäck mit Clotted Cream vernaschen. =)

Habt ein genussvolles Wochenende!
Eure Judith

Macht müde Naschkater morgens munter: Scones zum Frühstück (oder auch Nachmittagstee)



Früher gehörte ich zu den Menschen, die morgens nach dem Aufstehen lange nicht ansprechbar sind und sozusagen stundenlang hochfahren mussten, wie ein sehr langsamer Computer. Meine Mutter verzweifelte immer bei dem Versuch, irgendetwas an Nahrung in mich hinein zu bekommen, denn das Kind konnte ja nicht mit leerem Magen in die Schule gehen. Und so saß ich morgens mit stumpfem Blick vor meinem geviertelten trockenen Toast, den ich mühsam in einer viertel Stunde hinunterwürgte, um mich dann in die Schule zu begeben, wo ich die ersten Schulstunden im geistigen Dämmerzustand über mich ergehen ließ, bis ich endlich halbwegs in der Lage war, zu denken

statt nur zu funktionieren.

Man nennt diese Menschen auch Morgenmuffel. Und rückblickend war ich wirklich ein ganz schlimmer Fall. Es hat sich allerdings ausgewachsen. Nach der Zeit des Studiums, in der man ja eher abend- beziehungsweise nachtaktiv ist, wurde ich – anfangs sehr zu meinem Unmut – meinen Eltern immer ähnlicher: ich wurde Frühaufsteher! Und was ich früher nicht konnte, nämlich nach dem Aufstehen zu essen, kehrte sich ebenfalls ins Gegenteil. Jetzt schlage ich meistens die Augen auf und habe Hunger.

Aus diesem Grund bin ich auch kein Mensch, der ewig sein Frühstück vorbereiten will. Wenn ich erstmal Hunger habe, muss es schnell gehen. Umso wertvoller sind mir Tage, an denen ich die Muse und keinen Ich-will-Frühstück-und-zwar-jetzt-Hunger habe.

Da entstehen dann besondere Komponenten für den Frühstückstisch, zum Beispiel backofenfrische Scones.



Diese Woche hatte ich mal wieder solch einen Tag. Mein Naschkater schlummerte noch, als mich die Sonnenstrahlen von draußen weckten und so schlüpfte ich aus dem Bett und brühte mir in der Küche eine Kanne Kaffee, während ich die Zutaten abwog. Als Naschkater noch ganz verschlafen in die Küche kam, duftete es wunderbar nach frischem Gebäck und eine halbe Stunde später

genossen wir neben unserem selbstgebackenen [Vollkornbrot](#) das noch warme englische Teegebäck.



Für

ca. 8 Scones:

250 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
3 EL Puderzucker
etwas abgeriebene Zitronenschale
30 g Butter
150 ml Buttermilch
1 Ei

Ofen auf 180 °C vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Das Mehl mit Backpulver, Puderzucker, Zitronenabrieb und Salz mischen.

Die Butter in Stückchen darüber geben und mit den Knethaken vermengen. Nach und nach die Buttermilch, dann das Ei dazu geben, bis der Teig homogen ist.

Dann auf bemehlter Arbeitsfläche den Teig mit den Händen durchkneten.

Entweder den Teig in 8 gleich große Stücke teilen oder die Kugel flach drücken (ca. 2,5 cm) und entweder wie einen Kuchen in Stücke schneiden oder Kreise ausstechen.

Die Scones aufs Blech legen und in 15-20 Minuten goldbraun backen.



Noch warm servieren. Am authentischsten ist es natürlich mit Clotted Cream und Marmelade, aber auch nur mit Butter und/oder Marmelade sind die englischen Brötchen ein Gedicht![nurkochen]

Irgendwann möchte in England mal einen original englischen *afternoon tea* einnehmen, mit diesen kleinen Sandwiches, Scones und feinem Tee! =)

Habt ihr auch eine kulinarische To-do-Liste? Was steht bei euch drauf?

Habt einen genussreichen Tag, ihr Lieben!

Eure Judith

