

Scones aus der Lavendel-Küche

aus: Kraut&Rüben 7/2005

Zutaten:

225 g Mehl

2 TL Backpulver

50 g Butter

50 g Zucker

2 TL frische, grobgehackte Lavendelblüten oder 1 TL getrocknete

ca. 150 ml Milch

So geht's: Backofen auf 220 Grad erwärmen; Mehl und Backpulver sieben, Butter einarbeiten, kneten bis die Konsistenz brotkrümelartig ist; Lavendel und Zucker einstreuen, Milch nach und nach zufügen, bis ein weicher Teig formbar ist; auf der bemehlten Arbeitsfläche eine Kugel formen; den Teig auf 2,5 cm Dicke flachklopfen, mit einem runden, bemehlten Ausstecher zwölf Brötchen ausstechen und auf ein Backblech setzen. Scones mit Milch bestreichen und Lavendel darüberstreuen; in 10 – 12 Minuten goldbraun backen; schmeckt warm mit Aprikosen- oder Johannisbeermarmelade.