

ergibt ca. 12 Stück

- | | |
|--|--|
| 1 dl Milch | aufkochen, von der Platte ziehen |
| 2 Esslöffel Schwarztee , z. B. Darjeeling | beigeben, zugedeckt ca. 5 Min. ziehen lassen, absieben, Teekraut gut ausdrücken, Tee-Milch auskühlen |
| 250 g Mehl | alles in einer Schüssel mischen |
| 2 Teelöffel Backpulver | |
| 1 Prise Salz | |
| 75 g Butter oder Margarine , kalt, in Stücken | beigeben, von Hand verreiben, bis die Masse gleichmässig krümelig ist |
| 50 g Zucker | daruntermischen |
| 1 Ei , verknüpft | mit der Milch beigeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen |
| 2–3 Esslöffel Kaffeerahm | zum Bestreichen |
| 1–2 Esslöffel Hagelzucker | zum Bestreuen |

Formen: Teig ca. 1 ½ cm dick auswallen, ca. 12 Rondellen oder 24 Halbmonde ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Kaffeerahm bestreichen, Hagelzucker darüberstreuen.

Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter, mit einem Tuch bedeckt, leicht abkühlen.

Haltbarkeit: in Blechdosen, ca. 2 Tage.

Zimtbutter

- | | |
|--|--|
| 100 g Butter , weich | alles gut verrühren, in einen Spritzsack ohne Tülle füllen, im Kühlschrank leicht fest werden lassen, in ein Förmchen spritzen, kühl stellen |
| 1 Teelöffel Zimt | |
| ca. 50 g flüssiger Honig | |
| evtl. 1 Zimtstange , in Stücken | zum Verzieren |

Dazu passt auch: Crème fraîche oder Erdbeerkonfitüre und Doppelrahm.

Geschenk-Idee: Scones in Papierkapseln legen, zusammen mit der Zimtbutter auf einen Deckel einer Farbdose stellen, das Ganze evtl. in Cellophan verpacken.

