

## Cream tea

- 225g Mehl
- 55g Zucker
- 3 Teelöffel Backpulver
- halbe Teelöffel Salz

1) Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut mischen.

- 55g Butter

2) Butter in kleinen Stücken dazu geben.

- 150ml Milch
- 1 Ei

3) In die Schüssel geben und mit einem Mixer Mixen.

4) Jetzt den Teig rund formen und für 12-15 Minuten in den Ofen legen.  
(220°C)

5) Nimm die scones aus dem Ofen.  
Man kann sie mit Marmelade und/oder Sahne mit einer Tasse Tee genießen.

Guten Appetit!