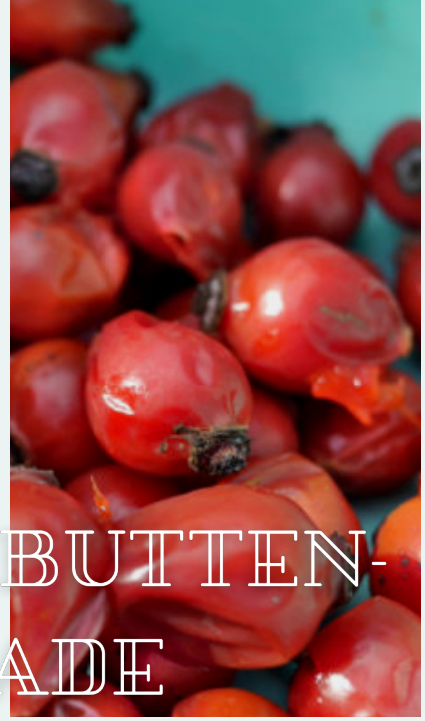




FLOTTE HAGEBUTTEN-MARMELADE

Jetzt ist Hagebuttenzeit! Sie sind in diesem Winter mehrmals eingefroren und deshalb durch ihre Weichheit und Süße gut zu verarbeiten. Prinzipiell ist die Hauptsaison im Herbst, man kann sie aber bis in den Februar hinein ernten. Hagebutten müssen per Hand gepflückt werden. Dabei verhaken sich die Dornen schnell in Haut oder Stoff. Also am besten immer mit Handschuhen pflücken. Um weiter an das Fruchtfleisch zu kommen, muss man an den Kernen vorbei, deren feine Härchen Juckreiz auslösen. Je größer und fleischiger die Hagebutte, desto leichter die Verarbeitung.
Die Hagebutte punktet mit viel Vitamin C, Vitamin A, Vitamin B2, sowie mit Mineralstoffen.

WO FINDE ICH HAGEBUTTEN?

Hagebutten gibt es fast überall: z.B. auf dem Trinitatisfriedhof, am Johanneshaus und beim Bönischplatz. Aber auch ein Spaziergang durch die Dresdner Heide lohnt sich zum Ernten.

ZUTATEN

500 g fleischige Hagebutten
0,75 l Wasser
200 g Rübenzucker
Saft von 1 Zitrone
2 TL Agar-Agar

1. Hagebutten waschen, auslesen und die Stiele entfernen.
2. In einem großen Topf mit kochendem Wasser bei kleiner Flamme und abgedeckt je nach Härte der Hagebutten ca. 20 – 40 Minuten köcheln lassen, bis sie weich sind.
3. Mit einem Pürierstab grob zerkleinern. Es sollte keine glatte Masse entstehen! Das Pürieren vereinfacht den weiteren Schritt.
4. Durch ein feines Sieb mithilfe eines Esslöffels oder einer Schöpfkelle drücken. Das Püree muss man mehrmals vom Boden des Siebs abkratzen.
5. Das passierte Hagebuttenmus mit Zucker, Zitronensaft und Agar-Agar vermischen, zum Kochen bringen und ca. 3 Minuten unter Rühren köcheln lassen.
6. Die heiße Marmelade in sterilisierte Gläser abfüllen, verschließen, umdrehen und auskühlen lassen.









Januar

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31



GOLDENER FEUERDORN-LIKÖR



Der Feuerdorn hat einen echten Vorsprung vor den anderen Wildobststräucher – seine dekorativen Beeren bleiben noch lange bis in den Winter hängen und dienen den Vögeln als Nahrungsquelle auch dann, wenn das Futter zwischen Schnee und Eis knapp wird.
Der Feuerdorn gilt zwar allgemein als ungiftig, dennoch ist der Rohverzehr nicht zu empfehlen, allein schon wegen seines mehlig-sauren Geschmacks. Die Kerne der Beeren enthalten geringe Mengen cyanogene Glykoside, die Magen- und Darmprobleme verursachen.

WO FINDE ICH FEUERDORN?

Feuerdorn ist dank seiner auffälligen Farbe an fast jeder Hausecke und in Parks zu finden. Zum Beispiel auf der Grünanlage mit Sportplatz an der Dürerstraße oder gegenüber beim Vereinshaus Aktives Leben. Aber auch auf dem Trinitatisfriedhof ist der ein oder andere Strauch zu entdecken.

ZUTATEN

400 g reife Feuerdornbeeren
1 Apfel, gewürfelt
200 g Rübenzucker
1-2 Stangen Zimt
150 g brauner Kandiszucker
1 l Wodka (oder Alkohol mit mindestens 40% vol.)

1. Feuerdornbeeren von Blättern und Stiel befreien, verlesen und waschen. Die Früchte über Nacht in Wasser einweichen.
2. Beeren absieben und in eine weithalsige Flasche oder ein Einweckglas füllen. Äpfel von Kerngehäuse befreien und in kleine Stücke schneiden. Ebenso in das Gefäß geben.
3. Kandiszucker und Zimt dazugeben.
4. Alles mit Alkohol übergießen. Die Früchte sollten damit bedeckt sein.
5. Den Likör Ansatz ca. 6 Wochen auf der Fensterbank (das Licht/die Sonne sind nötig) stehen lassen und öfter mal schütteln, damit sich der Zucker auflöst.
6. Früchte im Sieb abseihen und den fertigen Likör in eine Flasche umfüllen.









Februar

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28





FRÜHLINGSKRÄUTER-SALAT

Gundermann: Aufgrund der ätherischen Öle und der Bitterstoffe wurde der Gundermann früher als Gewürzpflanze verwendet.
Sauerampfer: enthält sehr viel Vitamin C. Er kann als Wildgemüse gekocht oder roh gegessen werden. Kinder sollten vorsichtig sein beim Genuss. Ausgewählt werden sollten nur Exemplare mit makellosen Blättern. Ältere Exemplare mit rostbraunen Löchern im Blatt sind in größerer Menge besonders unbekömmlich.
Man kann den Sauerampfer ähnlich wie Spinat zubereiten, bzw. ihn mit diesem mischen, damit ein etwas würzigerer Geschmack entsteht.

WO FINDE ICH VOGELMIERE, GUNDERMANN, SAUERAMPFER, LÖWENZAHN, GIERSCH UND KNOBLAUCHSRAUKE?

Auf den Elbwiesen findet sich eine besonders große Kräuterauswahl. Gerade Giersch, Vogelmiere und Löwenzahn verstecken sich aber auch gerne am Straßenrand und unter Hecken.

ZUTATEN

reichlich Vogelmiere (Bild 1)
Gundermann (Bild 2)
Sauerampfer (Bild 3)
Löwenzahn (wenig)
Giersch
Gänseblümchen
Knoblauchsrauke (Bild 4)
Etwas Essig
Öl
Cherrytomaten
etwas Oregano oder Thymian

1. Kräuter waschen und klein schneiden, Tomaten ebenfalls schneiden.
2. Je nach Geschmack Essig dazugeben sowie Öl und Oregano, alles gut durchmischen.

Dazu schmeckt ein herzhaftes Vollkornbrot.









März

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

GIERSCH-QUICHE





Giersch ist fast immer und überall verfügbar. Er fühlt sich im Halbschatten und an nicht ganz trockenen Orten am wohlsten, bleibt der Dauerbrenner auf jeder Wiese und zwar den ganzen Sommer lang. Vorsicht ist bei der Ernte geboten! Weil Giersch zu den Doldenblütlern gehört, ist es sehr wichtig, ihn verlässlich zu bestimmen. Hier die wichtigsten Merkmale:

1. Der Blattstängel hat eine dreikantige Form
2. Vom Stängel gehen drei Blattgruppen aus, die wiederum dreifach unterteilt sind.

Zusätzlich hat der Giersch einen angenehmen Duft, der an Möhre und Petersilie erinnert.

WO FINDE ICH GIERSCH?

Auf dem Thomas-Müntzer-Platz, an den Ecken des Gemeindegartens auf der Fiedlerstraße, und auf den meisten Wiesen, die sich zwischen den WGJ-Bauten verstecken.

ZUTATEN

400 g Mürbeteig
Eine große Schüssel voller Giersch
3-4 Eier
1 große oder 2 kleinere Zwiebeln
ca. 400 ml Schmand
Salz, Pfeffer, Muskat und Kurkuma zum abschmecken

1. Aus Mehl, Butter, Wasser und Salz einen Mürbeteig kneten, zur Kugel formen, abgedeckt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Teig ausrollen, und die gefettete Springform mit ihm auslegen. Kühl stellen.
3. Zwiebeln kleinschneiden, mit Öl in einer großen Pfanne andünsten. Giersch mit Stängeln grob hacken, nach und nach dazugeben, kurz mitdünsten, bis er eingefallen, aber noch grün ist.
4. Eier schaumig rühren, Schmand unterziehen, und würzen.
5. Giersch-Zwiebel-Mischung gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
6. Eiermasse darüber gießen, so dass sie fast komplett die Kräutermasse abdeckt.
7. Die Quiche im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft in etwa 30 Minuten goldbraun backen.









April

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30





FRÜHLINGSHAFTES VOGELMIEREN-SÜPPCHEN

Die Vogelmiere schmeckt mild nussig, leicht nach jungen Maiskolben und Erbsen. Sie bleibt das ganze Jahr über mild und wird nicht bitter, wie andere Wildkräuter. Die Vogelmiere eignet sich als Salatgrundlage, dabei hat sie doppelt so viel Kalzium, dreimal so viel Kalium und Magnesium und siebenmal so viel Eisen wie Kopfsalat.
Manchmal wird sie mit anderem Gemüse gemischt und wie Spinat zubereitet, auch als Pesto oder wie in diesem Rezept als Suppe ist sie ein echtes Geschmackserlebnis.

Wo finde ich Vogelmiere?
Auf dem Thomas-Müntzer-Platz, auf den Elbwiesen und auf den meisten Grünflachen in der Johannstadt und Striesen.

ZUTATEN
eine mittelgroße Schüssel Vogelmiere (je mehr, desto grüner die Suppe)
1 Zwiebel
3 Kartoffeln
ein kleines Stück Butter, je nach Belieben
300 ml Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer

1. Kartoffeln und Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.
2. In einem Topf Butter zerlassen, die Zwiebel- und Kartoffelwürfel darin anschwitzen. Mit Gemüsebrühe ablöschen und so lange kochen bis die Kartoffeln weich sind.
3. In der Zwischenzeit die Vogelmiere waschen und etwas klein schneiden. Wenn die Kartoffeln weich sind, die Vogelmieren hinzugeben. Das Ganze ca. 5 Minuten weiter köcheln lassen.
4. Suppe fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf einem Teller anrichten.









Mai

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31



FELSENBIRNE-QUARK-TRIFLE



Die Felsenbirne gehört zu den „apfelfruchtigen“ Kernobstgewächsen, deren Früchte saftig süß nach Kirsche schmecken mit einem Hauch von Marzipan und Bittermandel.
Die Felsenbirne schmeckt nicht nur, sie enthält auch:
Flavonoide, die die Gefäße geschmeidig und das Herz gesund halten, Mineralstoffe wie Magnesium, Kalzium und Eisen und unverdauliche Ballaststoffe wie Pektin, die sättigen, ohne Kalorien zu liefern – das ist förderlich für die Verdauung.

WO FINDE ICH FELSENBIRNEN?
Zum Beispiel direkt in der Einfahrt zum Trinitatishaus, neben dem Gemeindegarten. Aber auch auf dem Trinitatisfriedhof wachsen ein paar Prachtexemplare.

ZUTATEN
250 g Felsenbirne
250 g Quark oder Frischkäse
100 ml Schlagsahne
100 g Zucker
25 g Vanillezucker
50 g Granola pro Glas (kann je nach Größe variieren)

1. Felsenbirnen in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, aufkochen und so lange köcheln lassen, bis sie ganz weich sind.
2. Früchte durch ein Sieb passieren, damit die Kerne nicht ins Mus geraten. Sie enthalten geringe Mengen von Blausäureglykosid, das aber durch das Kochen fast komplett zerstört wird.
3. Sahne mit dem Zucker und Vanillezucker vermischen und steif schlagen.
4. Eine kleine Menge des Felsenbirnenmus für das Topping beiseite stellen. Dann den Quark mit übrigen Teil des Felsenbirnenmus vermischen und die steife Sahne unterrühren.
5. Granola und Fruchtquark im Glas abwechselnd schichten. Als oberste Schicht das zurückgestellte Felsenbirnenmus als Topping auftragen und mit Kräutern schmücken.









Juni

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30





ROULADEN MIT BOHNENGEMÜSE UND GARTENKARTOFFELN

Für Werktätige, die etwas Zeit und Energie sparen möchten, lohnt sich ein Schnellkochtopf. Hier ein Rezept für die Ernte aus dem Garten.
Bohnen sind für ihren hohen Proteingehalt bekannt. Wichtig ist, dass diese nicht roh gegessen, sondern gut gekocht werden. Kartoffeln enthalten Eiweiß in geringer Menge, aber hochwertig. Die Kartoffel ist gemeinhin für ihren relativ hohen Gehalt an Vitamin C bekannt. Auf den Tagesbedarf des Erwachsenen bezogen ist jedoch Vitamin B6 am stärksten in der Kartoffel enthalten.

WO FINDE ICH KARTOFFELN UND BOHNEN?
Die finden sich leider nur im Garten - zum Beispiel im Gemeindegarten auf der Fiedlerstraße!

ZUTATEN

Gewürzgurken
Rinderhackfleisch
Eier
Speck
Zwiebeln
frische Bohnen, Gemüse
Kartoffeln
Bratensoße

1. Rouladen nach Laune zubereiten (Füllung s. Zutaten)
2. Rouladen im Topf anbraten, ca. 1h
3. Kartoffeln schälen
4. Bohnen(gemüse) putzen
5. Schnellkochtopf/Etagentopf (3l):
   a. Fleisch mit Soße
   b. Bohnengemüse
   c. Kartoffeln
6. Deckel schließen und Dampfgarzeit einhalten!









Juli

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31





FRUCHTIGES MAULBEEREN-COUSCOUS

Auf „Maulbeerenjagd“ gehen wir von Juli bis in den September und wenn die Früchte reif für die Ernte sind, lassen sie sich leicht pflücken. Die frischen, weichen Früchte sind leicht verderblich und müssen schnellst möglichst verarbeitet werden und lassen sich daher nur schwer lagern oder transportieren.
Die Maulbeere färbt, schmeckt und enthält: Besonders viele Kohlenhydrate (Glucose und Fructose), intensive, natürliche Farbstoffe, Calcium, Vitamin C und vor allem viel viel Eisen.

WO FINDE ICH MAULBEEREN?
An der Ecke Silbermannstraße/Dürerstraße und an den Elbwiesen bzw. unterm Käthe-Kollwitz-Ufer zwischen der Elblounge und der Albertbrücke.

ZUTATEN
1 Glas Couscous
300 ml Gemüsefond
100 g Maulbeeren
1 TL Gewürzmischung: z.B. aus Pfeffer, Paprika, Koriander, Nelken, Kreuzkümmel, Kardamom, Muskatnuss und Zimt
50 g Olivenöl
2 Handvoll Baby Spinat
1 Bund gehackter frischer Petersilie
Salz und ein bisschen Zitronensaft zum Abschmecken

1. Den Gemüsefond mit Gewürzen und Salz aufkochen. Den Couscous unterrühren und zugedeckt 10 Minuten quellen lassen. Danach mit Olivenöl, Zitronensaft und Salz abschmecken.
2. Die rohen Maulbeeren mit Handschuhen grob hacken. Die Maulbeeren in den Couscous geben und unterrühren.
3. Die gehackten Babyspinatblätter und Petersilie hinzufügen und mit den restlichen Zutaten vermengen.









August

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31





KORNELKIRSCHE-
FALSCHE OLIVEN

Die Früchte der Kornelkirsche erinnern in ihrer Form an Weintrauben oder auch Kaffeebohnen. Ende August, Anfang September, bis in den Oktober hinein reifen sie am Ast von hellroter- bis zum tiefroter Farbe. Das verlässliche Zeichen für die Reife ist das eigenständige Herabfallen. Wer sie vom Baum gesammelt hat, hat eher unreife Kornelkirschen im Körbchen. Doch dank Optik, Stein und Säure lässt sich aus eher grünen oder hellroten Kornelkirschen durch Einlegen in Salzlake ein geschmackvoller Ersatz für Oliven machen.

Die Früchte haben einen sehr hohe Gehalt an Vitamin C und B sowie Kalzium und Magnesium. Der Saft aus Kornelkirschen hat einen pH-Wert, der mit 2,4 so niedrig wie der von Zitronensaft ausfällt und wirkt nicht nur entzündungshemmend, sondern soll auch bei Gicht und Magenproblemen helfen.

WO FINDE ICH KORNELKIRSCHEN?

Direkt am Bönischplatz findet sich ein gut beerntbarer Baum.

ZUTATEN

500 gr Kornelkirschen, unreif im gelb bis rötlich gefärbten Stadium vom Strauch gesammelt
2%ige Salzlake (s. unten)
Olivenöl
Frische Kräuter, z.B. Rosmarin, Thymian
1 oder 2 Chilischoten
2-3 Knoblauchzehen

1. Für die Lake 20g Salz in 1 Liter Wasser auflösen. Gewaschene Kornelkirschen ins saubere Schraubglas geben und mit der Salzlösung vollständig befüllen. Das Glas jeden Tag einmal schütteln. Die Umwandlung in „Oliven“ dauert 1 bis 7 Tage. Die Kirschen schwimmen anfangs oben auf. Sinken sie auf den Boden, ist das das Zeichen, dass sie nun eingelegt werden können.
2. Kornelkirschen durch ein Sieb abgießen und mit Wasser spülen, in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben und gut waschen, am besten zweimal. Früchte gut abtropfen lassen.
3. Kräuter und Chilischoten klein hacken, Knoblauchzehen zerdrücken.
4. Kornelkirschen und Gewürze abwechselnd in sterilisierte Schraubgläser schichten. Die Gläser nicht zu voll füllen, damit sie mit Olivenöl übergossen werden können, sie sollten gut bedeckt sein.









September

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30



WÜRZIGES VOGELBEEREN-CHUTNEY



Vogelbeere? Die kann man essen? Aber hallo!
Die Vogelbeere, auch Eberesche, enthält reichlich Vitamin C und Provitamin A. Die Früchte enthalten aber auch Parasorbinsäure, die leicht giftig ist und bitter schmeckt. Roh sollte man sie daher nicht essen. Es gibt inzwischen aber auch bitterstoffarme oder sogar -freie Zuchtsorten, die frisch verzehrt werden können. Aber für Erste gilt: Die Vogelbeere für min. 24 Stunden ins Gefrierfach legen. Wem die Vogelbeeren auch dann noch zu bitter sind, der kann sie zusätzlich noch etwa 48 Stunden in ein Essigwasserbad aus 1/3 Essig und 2/3 Wasser.

WO FINDE ICH VOGELBEEREN?
Vogelbeere ist das eins der Gehölze, bei dem wir Probleme hatten, es direkt in der Johannstadt ausfindig zu machen. Hier lohnt sich ein Spaziergang in der Heide!

ZUTATEN
400 g Vogelbeeren
1 große Zwiebel
1 großer, milder Apfel
300 g Brauner Rohrzucker
100 ml Obstessig
1 TL Salz
1/2 TL gemahlener Schwarzer Pfeffer
1/2 TL zerdrückte Senfkörner

1. Die reifen Vogelbeeren verlesen, waschen und trocken tupfen. Die relativ bitteren Früchte für etwa zwei Nächte ins Tiefkühlfach legen, wenn sie nicht schon ersten Herbstfrösten ausgesetzt waren.
2. Die aufgetauten Früchte mit einer in sehr feine Würfel geschnittenen Zwiebel, Pfeffer, Salz, Zucker, Senfkörnern und Essig vermischen.
3. Der kleingeschnittenen Apfel (ohne das Kerngehäuse) hinzufügen und nochmals mit allem mischen.
4. Das Ganze bei schwacher Hitze etwa 40 Minuten köcheln, dabei häufig umrühren.
5. Wenn das gewürzte Fruchtmus dickflüssig wird, in saubere Gläser abfüllen, sofort zuschrauben und für ca. 20 Minuten auf den Kopf stellen.

In gut verschlossenen Gläsern ist das Chutney etwa ein Jahr haltbar.









Oktober

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31





ORIENTALISCHER SCHLEHDORN-GEWÜRZ-KETCHUP

Die Früchte der Schlehe, oder auch Schlehdorn, sind roh direkt vom Baum probiert sehr sauer, pelzig und nicht wirklich genießbar, verarbeitet haben sie jedoch einen sehr leckeren, eigenen pflaumigen Geschmack.
Tragt am besten Handschuhe bei der Ernte, da sich die großen Dornen schnell verfangen und piksen können. Um die Bitterkeit aus den Früchten zu bekommen, sollte man sie nach dem ersten Frost ernten oder sie für einige Stunden ins Gefrierfach geben.
Blüten und Beeren der Schlehe unterstützen vor allem in der kalten Jahreszeit das Immunsystem und sollen eine entzündungshemmende Wirkung besitzen. Der Grund dafür ist das reichlich vorhandene Vitamin C, Flavonoide, organische Säuren sowie Gerb- und Bitterstoffe.

WO FINDE ICH SCHLEHEN?
Schlehen finden sich oft als Ziergehölz an Wohnhäusern, z.B. bei den WGJ-Bauten auf der Florian-Geyer-Straße.

ZUTATEN
1 kg Schlehen, gefroren
1/4 l Rotwein
3 Sternanis
TL Kardamomkapseln
150 g kleine Zwiebeln
150 g brauner Zucker
1 EL Salz
1 EL Paprikapulver
1 TL Senfpulver oder 1 EL scharfer Senf

1. Schlehen in einem Topf mit Rotwein, Anis und Kardamom zugedeckt bei schwacher Hitze 20 Min. weich kochen.
2. Schlehen und den Sud passieren. Es sollte ca. 500 g Mus ergeben.
3. Zwiebeln schälen und fein schneiden, mit Zucker, Salz und 200 ml Wasser 15 Minuten köcheln lassen.
4. Schlehenpüree in den Topf zugeben, vom Herd nehmen und fein pürieren. Unter Rühren aufkochen lassen. Paprika- und Senfpulver unterrühren, abschmecken.
5. Schlehen-Gelee in heiß ausgewaschene Gläser füllen. Diese sofort zuschrauben und für ca. 20 Minuten auf den Kopf stellen.

Das Schlehen Ketchup passt als Dip zu Backofen-Kartoffeln, Kartoffelpuffer oder gebackenem Gemüse.









November

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30



FLUFFIGE BERBERITZEN-SCONES

Beim Pflücken der reifen Früchte (ab Oktober, am besten nach erstem Frost) sind Handschuhe wegen der zahlreichen Dornen sehr empfehlenswert. Rohe Berberitzen schmecken sehr säuerlich, weswegen der saure Beerensaft sich früher wie Essig verwenden ließ. In Europa wird die Berberitze vorwiegend zur Herstellung von Konfitüre und Gelees verwendet.. Die Beeren lassen sich gut trocknen, man kann sie dann ähnlich wie in unserem Rezept wie Rosinen verwenden.

WO FINDE ICH BERBERITZEN?

Zum Beispiel an der Ecke Pfotenhauer Straße/Arnoldstraße, gegenüber von der Apotheke. Die WGJ scheint Berberitzen gerne als Ziersträucher und zur Grundstücksbegrenzung zu verwenden.

ZUTATEN

250 g Weizenmehl (Type 550 oder 405)
75 g brauner Rohrzucker
40 g getrocknete Berberitzen
Zitronenabrieb
1 TL Natron
1 gehäufter TL Backpulver
100 g kalte Butter
160 ml Buttermilch oder flüssiger Joghurt

1. Alle trockene Zutaten, außer Natron, in großer Schüssel mischen.
2. Natron in Buttermilch oder Joghurt auflösen. Die Mischung sollte schäumen.
3. Butter in kleine Würfel schneiden, zu trockenen Zutaten geben und mit den Fingern bearbeiten bis die Stückchen ungefähr so groß wie Streusel sind.
4. Buttermilch/Joghurt–Masse in die Schüssel gießen und gut vermischen, bis die Zutaten sich binden. Der Teig darf nicht zu glatt sein - Krümel sind gut!
5. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche leicht ausrollen bis eine Scheibe von 20 cm Durchmesser und ca. 3 cm Höhe entsteht. Danach in 8 Stücke schneiden wie eine Torte.
6. Teigstücke auf ein Blech legen. Evtl. mit etwas Milch bepinseln.
7. Scones in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen schieben und ca. 20 Minuten goldbraun backen.









Dezember

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31