Teebrötchen aus England

Zutaten für ca. 12 Stück: 300 g Weizenmehl, 2 TL Backpulver, 50 g Butter, 1 EL Zucker,
1/2 Teelöffel Salz, 125 ml Milch
Bei Vollkornmehl etwas mehr Milch verwenden

Arbeitsmaterial : 1 Backblech, Backpapier, 1 runde Ausstechform 7-8 cm, oder ein Glas, 1 Schüssel,

Den Backofen auf 225 Grad vorheizen und das Backblech mit dem Backpapier belegen.

Mehl und das Backpulver in einer Schüssel gut vermischen und die Butter in Flöckchen untermengen.
Den Zucker, das Salz und die Milch mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
Sollte der Teig zu fest sein, noch etwas Milch dazugeben. Ist der Teig zu weich, etwas Mehl unterkneten.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig ca. 1 cm dick ausrollen. Nun mit der Ausstechform oder dem Glas Taler ausstechen.
Die Taler auf das Backblech legen und auf der mittleren Schiene im Ofen bei Umluft 200 Grad ca. 15 Minuten backen.

Die Brötchen möglichst frisch servieren. Bestrichen mit Heidelbeerkonfitüre oder Johannisbeergelee, und dazu eine Tasse Tee ist es besonders lecker. Ein Löffel Schlagsahne und fertig ist eine leckere Zwischenmahlzeit.
Für das „Besondere“ kann man unter die geschlagene Sahne etwas Creme fraiche rühren.