WALISISCHE **WELSH CAKES**

ZUTATEN:

- *225 g self-raising Mehl (selbst gehendes Mehl)**
- *1 Prise Salz*
- *50 g Butter*
- *50 g Schmalz*
- *75 g Zucker*
- *75 g Rosinen*
- *½ TL Lebkuchengewürz*
- *1 TL Honig*
- *1 Ei*

ZUBEREITUNG:

Ein Klassiker ist der beliebte Welsh Cake, der zu den Favoriten für selbstgebackene walisische Gerichte zählt. Das self-raising Mehl* in eine Schüssel geben und die Butter stückchenweise hinzufügen, bis der Teig an Brotkrumen erinnert. Den Zucker, die Rosinen, das Lebkuchengewürz und den Honig hinzugeben.

Das Ei zuvor verquirlen und zum Teig geben. Den Teig kneten, bis eine feste Masse entsteht. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche bis auf 2 cm ausrollen und ca. 6 cm große Kreise ausstechen bzw. ausschneiden.
Die Kreise anschließend in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Nicht zu heiß werden lassen, da die Küchlein sonst außen zu schnell, aber in der Mitte nicht gebacken sind.

Die fertigen Welsh Cakes mit Zucker bestäuben und direkt verzehren oder in einer luftdichten Aufbewahrungsbox lagern.

** self-raising Mehl ist sehr typisch auf den Britischen Inseln. Sie können es selbst ganz einfach herstellen, indem Sie 500 g Mehl mit einem Päckchen Backpulver vermischen.*