

# Hagrid's Rock Cakes

Traditionelle Rock Cakes enthalten Rosinen (bzw. Sultani-  
nen). Für alle, deren Rosinen-  
Liebe sich in Grenzen hält, ist  
die Schokoladenversion aber  
eine echte Alternative.

Zubereitungszeit: ca. 10 min

Backzeit: 15-20 min

ergibt etwa 18 Stück

## Zutaten:

- 220 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 40g Zucker (bzw. 20g, wenn die Rosinen durch Schokolade ersetzt werden)
- 110g Butter (kalt und in grobe Stücke geschnitten)
- 1 Ei
- 2 EL Milch
- 120 g Rosinen (oder: 120g dunkle Schokolade, grob gehackt)

## Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Mehl und Backpulver in eine mittlere Schüssel sieben.
3. Salz und Zucker zugeben.
4. Kalte Butter zugeben und mit den Fingerspitzen in den Teig reiben, bis die Masse geriebenem Parmesan gleicht. Achtung: Schnell arbeiten, sonst wird die Butter weich!
5. Eine Vertiefung in den Teig machen und das Ei sowie die Milche dort hineingeben. Milch und Ei mit einer Gabel vermengen und mit den trockenen Zutaten vermischen. Nicht zu sehr rühren! Falls der Teig zu trocken ist, noch etwas mehr Milche begeben.
6. Rosinen bzw. gehackte Schokolade begeben und etwa teelöffelgrosse Häufchen formen. Diese auf das Backblech legen. (Nicht zu eng, da sie noch aufgehen.)
7. 15-20 Minuten in der Mitte des Ofens backen und dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Am besten zu Tee oder Kaffee servieren.

(Rezept nach „Deliciously Vintage“  
von Victoria Glass)

