

HEISS UND INNIG



ZUTATEN

für die Scones (ergibt 15 Scones):

350 g Mehl
3 TL Backpulver
¼ TL Salz
85 g Butter
50 g Zucker
180 ml Buttermilch
1 TL Vanille-Extrakt
75 g Cranberrys
100 ml Orangensaft

1 Ei und etwas Buttermilch zum Bestreichen

für das Lemon Curd (ergibt 350 g):

2 Bio-Zitronen (Saft und Abrieb)
150 g Zucker
3 Eier
75 g Butter

für den Earl Grey Eistee (ergibt 1 Liter):

1 Liter Wasser
125 g brauner Zucker
2 EL losen Earl-Grey Tee (ersatzweise 5 Beutel)
2 Bio-Zitronen
Zitronenscheiben und Minzweige zur Dekoration

ZUBEREITUNG

Zu beachten: Am besten bereitet ihr das Lemon Curd und den Eistee am Vortag zu, damit beides schön gekühlt ist. Denkt auch daran, dass die Cranberrys für die Scones vier Stunden in Orangensaft eingelegt werden.

LEMON CURD

1. Zitronen heiß abwaschen und Schale abreiben. Anschließend den Saft auspressen (ergibt ca. 120 ml).
2. Zitronensaft, -abrieb, Zucker und Butter in einer Schüssel über einem Wasserbad erhitzen und gelegentlich umrühren. Dabei darauf achten, dass die Schüssel nicht das Wasser im Topf berührt.
3. Wenn die Butter geschmolzen ist, Eier in einem kleinen Gefäß verquirlen und hinzufügen. Unter Rühren ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Masse eindickt und die Rückseite eines Kochlöffels überzieht. Es ist wichtig, dass das Curd nicht zu heiß wird, sonst schmeckt es nach Rührei.
4. Curd durch ein Sieb streichen, um die Zitronenzesten zu entfernen, abkühlen lassen und in ein steriles Glas abfüllen.

Das Lemon Curd hält sich im Kühlschrank 2 Wochen.

EARL GREY EISTEE

1. Wasser und Zucker in einen Topf geben und sprudelnd aufkochen lassen.
2. Eine Zitrone heiß abwaschen und 4 dünne Scheiben Zitronenschale abschneiden und diese zum Zuckerwasser geben. Die beiden Zitronen auspressen.
3. Hitze reduzieren und 2 Esslöffel losen Earl Grey Tee in einem Sieb in das Wasser hängen und 5 Minuten ziehen lassen.
4. Sieb entfernen und fertigen Tee in einen Behälter füllen. Zitronensaft hinzufügen und auskühlen lassen. Wenn der Tee kalt ist, Zitronenschale entfernen und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht, durchkühlen lassen.
5. In ein Glas Eiswürfel und Zitronenscheiben geben und mit Eistee auffüllen. Für das British-Feeling kann noch ein Minzzweig zur Dekoration hinzugefügt werden.

CRANBERRY-SCONES

1. Cranberrys in eine kleine Schüssel geben und mit Orangensaft übergießen. 4 Stunden einweichen lassen, dann in ein Sieb schütten und ein wenig abtropfen lassen.
2. Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen

3. Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Kalte Butter in kleine Würfel schneiden und hinzufügen. Butter mit dem Mehl zwischen den Händen zerreiben.
4. Zucker, Buttermilch und Vanille-Extrakt dazu geben und mit den Händen unterkneten. Cranberrys ebenfalls unterkneten.
5. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und noch einmal durchkneten. 4 cm dick ausrollen und mit einem runden Ausstecher (Ø 5 cm) ausstechen. Wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist.
6. Scones auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Ei mit einem Schluck Buttermilch verquirlen und über die Scones streichen. Auf der mittleren Schiene 12-15 Minuten goldbraun backen.

Scones mit Butter oder Clotted Cream (aus dem Feinkostladen) und Lemon Curd servieren.



www.heissundinnig.com/2017/06/18/british-teatime