



Scones & Lemon Curd

Luftig-leichte Scones treffen auf eine fruchtig-samtige Zitronencreme – der perfekte Genuss zum Frühstück oder Tee. Diese beiden Klassiker der englischen Küche ergänzen sich ideal und sind schnell selbst gemacht

Scones:

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: ca. 30 min. Arbeitszeit, 16 min. Backzeit, 80 min. Kühlzeit - in der Zeit lässt sich das Lemon Curd zubereiten.

Nährwerte pro 100 g:

1312 kJ / 313 kcal

Fett: 17 g, davon 10 g gesättigte Fettsäuren

Kohlenhydrate: 33 g, davon 5 g Zucker, Eiweiß: 6 g, Salz: 0,6 g

Lemon Curd:

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Nährwerte pro 100 g:

1163 kJ / 278 kcal

Fett: 21 g, davon 13 g gesättigte Fettsäuren

Kohlenhydrate: 18 g, davon 16 g Zucker, Eiweiß: 3 g Salz: 0,2 g

A) Scones

Zutaten aus der Rezeptkiste

300 g Mehl (Type 505)

40 g Zucker

4 TL Backpulver

125 g kalte Butter

1 Ei (Gr. M)

60 ml Milch

80 g Sahne

Zutaten aus dem Vorrat:

¼ TL Salz

Etwas Mehl zum Arbeiten

B) Lemon Curd

Zutaten aus der Rezeptkiste

5 Zitronen (Abrieb und Saft, ca. 150 ml)

5 Eier (Gr. M)

140 g Zucker

125 g kalte Butter

Zubereitung Scones (12 Stück)

1. Mehl, Zucker, Salz und Backpulver in eine Schüssel sieben. Kalte Butter in kleinen Stücken hinzufügen und mit den Händen verreiben, bis die Masse sandig ist. 10 Minuten im Kühlschrank kühlen.

2. In einer anderen Schüssel Ei, Milch und Sahne verrühren und ebenfalls 10 Minuten kühlen. Beide Mischungen kurz mit einem Teigschaber zusammenfügen, bis alle trocknen Komponenten feucht sind, dabei nicht kneten. Den Teig für 1 Stunde kühl stellen.

3. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig nur lose zusammendrücken, 2,5 cm dick ausrollen und Kreise von 6 cm Durchmesser ausstechen.

4. Scones auf ein Backblech mit Backpapier legen. 9 Minuten bei 180 °C backen, dann auf 160 °C reduzieren und weitere 9 Minuten backen, bis sie außen zart knusprig und innen fluffig sind.

5. Am besten warm mit Butter und Lemon Curd genießen.

Zubereitung Lemon Curd (3 Gläser à 220 ml)

1. Schale von 5 Zitronen dünn (ohne das Weiße) mit einem Zitrusreißer abnehmen und den Saft auspressen. Saft und Abrieb aufkochen. Zur Seite stellen.

2. Eier und Zucker einige Minuten lang mit einem Rührgerät zu einer dicklichen, hellen Creme aufschlagen.

3. Die Hälfte des aufgekochten Zitronensafts langsam unter die Eimasse rühren.

4. Restlichen Zitronensaft im Topf lassen, Eimasse dazugeben und vorsichtig bei kleiner bis mittlerer Hitze und dauerhaftem Rühren stocken lassen (dicklich, wie Pudding). Sofort durch ein Sieb in eine Schüssel passieren, und leicht abkühlen lassen (ca. 75 °C).

5. Kalte Butter in kleinen Stücken unterrühren und dabei schmelzen lassen. Lemon Curd in ausgekochte Gläser füllen und im Kühlschrank lagern. Hält ca. 10 Tage oder kann eingefroren werden. - Lemon Curd lässt sich auch prima für Torten oder Desserts verwenden.