

Hier und heute



Brombeer Scones mit Brombeer Curd

In diesen Scones sind die Brombeeren die Farbtupfer. Theresa Knipschild aus Köln serviert sie mit Brombeer Curd.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für ca. zehn Scones

Zutaten für Brombeer Scones

- 270 g Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630 + etwas für die Arbeitsfläche
- 4 g Natron
- 4 g Weinsteinbackpulver oder herkömmliches Backpulver
- Abrieb einer halben Bio-Zitrone oder Bio-Orange
- 30 g Zucker
- 5 g Salz
- 40 g kalte, fein gewürfelte Butter
- 125 ml Buttermilch
- 45 ml Milch + etwas Milch zum Bestreichen
- 100 g Brombeeren, TK-Ware
- etwas Clotted Cream oder Mascarpone, alternativ Frischkäse oder Crème fraîche als Topping

Zubereitung

Alle trockenen Zutaten und Abrieb in einer großen Schüssel vermischen. Die kalte Butter zugeben und mit den Fingern verreiben. Das nennt man geriebenen Mürbeteig und das sorgt für die bestimmte Textur der Scones. Mit dem Mehl vermischen, bis eine leicht sandige Konsistenz entsteht. Milch und Buttermilch zugeben und nur so lange mit den Händen kneten, bis ein Teig entsteht. Danach Brombeeren zugeben. Zwei bis fünf Minuten abgedeckt ruhen lassen, damit sich der Weizenkleber entspannt und man den Teig besser ausrollen kann.

Den Ofen auf 190° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Arbeitsfläche leicht bemehlen und den Teig mit etwas Mehl ca. 2 cm dick ausrollen und mit einem runden Ausstecher oder Glas ca. 6 cm Durchmesser ausstechen. Das Backblech mit Backpapier belegen und die Scones aufsetzen. Mit etwas Milch dünn bepinseln. Die Teigreste kurz verkneten, ausrollen und ebenfalls ausstechen und aufs Backblech geben.

Scones zehn bis zwölf Minuten goldbraun backen.

Noch warm mit Clotted Cream oder Mascarpone und Curd servieren.

Tipps

- Alternativ zu Clotted Cream: Mascarpone, Frischkäse oder Crème fraîche.
- statt Curd eignet sich auch Konfitüre.

Zutaten für den Brombeer Curd

- 100 ml pürierte Brombeeren
- 30-60 g Zucker (nach Geschmack)
- 25 g weiche Butter
- 50 ml Sahne oder Milch
- 20 ml kaltes Wasser
- 10 g Speisestärke

Hier und heute



Zubereitung

Ein Sieb und eine Schüssel bereitstellen. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser klümpchenfrei verrühren. Pürierte Brombeeren mit Zucker in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Sahne hinzugeben und nochmal alles kurz aufkochen. Das Stärkegemisch dazugeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze circa 40 Sekunden köcheln lassen. Die Masse durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und etwa fünf Minuten abkühlen lassen. Die Butter in Flöckchen teilen, nach und nach hinzufügen und leicht verrühren. Zu einer homogenen Masse verarbeiten.

Tipp: Schmeckt auch toll zu Müsli oder Joghurt.