

Tea Time

von Gabriele Frankemöller aus Rhede

Die Tea Time besteht in diesem Fall aus drei Komponenten: Cream Scones, Mini-Tartelettes und Gurke-Lachs-Sandwiches.

Cream Scones

Zutaten (ergibt etwa 8 Stück):

140 ml Sahne

1 EL Essig oder Zitronensaft

250 g Mehl

1 TL Backpulver

¼ TL Natron

1 Prise Salz

50 g Zucker

75 g weiche Butter

1 Ei

Mascarpone und (Erdbeer-)Konfitüre zum Servieren

Zubereitung:

Sahne mit Essig verrühren. Mehl, Backpulver, Natron, Salz und Zucker vermischen und die Butter mit einer Gabel einarbeiten, bis kleine Krümel entstehen. Die Sahne-Essig-Mischung unterrühren, bis ein Teigballen entsteht. Mit der Hand nur kurz ein- bis zweimal durchkneten.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen, den Teig darauflegen und flachdrücken. Er sollte etwa 2,5 cm dick sein. Mit einem in Mehl getauchten Ausstecher oder Glas Teigstücke mit einem Durchmesser von 5 bis 6 cm ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Das Ei verquirlen und die Teiglinge damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 210 Grad Ober-/Unterhitze 13 bis 17 Minuten backen.

Die Scones werden üblicherweise mit Erdbeer-Konfitüre und Clotted Cream, einer sehr fetthaltigen Sahne, serviert. Da es Clotted Cream in Deutschland meist nicht gibt, ist Mascarpone ein perfekter Ersatz.

Mini-Tartelettes

Zutaten (ergibt 24 Stück):

200 g Mehl

100 g kalte Butter

50 g Zucker

1 Eigelb (evtl. etwas Eiklar)

12 TL Lemon Curd

100 g Zartbitter-Schokolade

150 ml Sahne

Himbeeren und Blaubeeren als Deko

Zubereitung:

Mehl, Butter, Zucker und Eigelb zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Evtl. so viel Eiklar hinzufügen, dass der Teig weder bröselt noch klebt. Den Teig in Klarsichtfolie eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.

Ein Mini-Muffin-Blech umdrehen und die Unterseite einfetten. Den Teig dünn ausrollen und runde Plätzchen mit einem Durchmesser von 7 bis 8 cm ausstechen. Die Plätzchen über die Ausstülpungen des Mini-Muffin-Blechs legen und an den Seiten andrücken. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad etwa 11 bis 13 Minuten hellbraun backen.

Die so entstandenen Teigschälchen werden nun gefüllt.

Für die Schokofüllung Sahne in einen Topf geben und die Schokolade in kleinen Stückchen darin schmelzen. Gut durchrühren, abkühlen lassen und noch einmal mit dem Mixer kurz aufschlagen. Mit einem Löffel oder Spritzbeutel in die Teigschälchen füllen und mit einer Himbeere dekorieren.

Für die Lemon Curd-Füllung kann einfach ein fertiges Produkt aus dem Glas verwendet werden. Gut durchrühren und ebenfalls mit einem Löffel oder Spritzbeutel in die übrigen Teigschälchen füllen. Mit jeweils drei Blaubeeren dekorieren. Auch Minzblättchen sind als zusätzliche Deko eine schöne Ergänzung.

Gurke-Lachs-Sandwiches

Zutaten (ergibt 16 kleine Sandwich-Dreiecke):

8 Scheiben (Vollkorn-)Toast

100 g Frischkäse natur

¼ Zwiebel, gerieben

etwas Zitronenabrieb

Pfeffer

½ Salatgurke

200 g Räucherlachs in Scheiben

Zubereitung:

Frischkäse mit Zwiebel und Zitrone verrühren und mit Pfeffer abschmecken. Die Toastscheiben damit dünn bestreichen. Vier der Toastscheiben mit dünnen Gurkenscheiben und Lachs belegen und jeweils eine der übrigen Toastscheiben darauflegen. Wer möchte, kann die Krusten abschneiden. Danach die Sandwiches diagonal vierteln.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!