

Afternoon Tea

Fast nichts ist in England heiliger als die Tasse Tee am Nachmittag. Das alte Teeritual findet auch hier immer mehr Fans. Hier ist das passende Gebäck dazu.



Shortbread

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Backen: ca. 15 Min.
Ergibt 16 Stück

150g Butter

90g Zucker

200g Mehl

1 Esslöffel Zucker

1. Butter in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts weich rühren, Zucker darunter rühren, weiter rühren, bis die Masse heller ist. Mehl darunter mischen, zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten.

2. Zwei Kreise von je ca. 16 cm Ø mit Abstand auf ein Backpapier zeichnen, Papier wenden. Teig halbieren, eine Hälfte auf dem vorgezeichneten Papier zu einem Kreis auswallen. Mit einem Messerrücken 8 Kuchenstücke einkerben. Mit einem Holzspießchen einstechen. Die Hälfte des Zuckers darüber streuen. Mit der anderen Teighälfte gleich verfahren.

Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, mit dem Papier auf ein Gitter ziehen, leicht abkühlen, die eingekerbten Stücke durchschneiden, auskühlen.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen, kühl und trocken ca. 5 Tage.

Pro Stück: 8g Fett, 1g Eiweiss, 15g Kohlenhydrate, 575kJ (137kcal)



Tipp: Tea Time from Switzerland – mit den neuen Ricola-Kräutertees im Beutel. Alle Kräuter werden von Schweizer Kräuterbauern mit Sorgfalt angebaut und schonend verarbeitet. Ricola-Kräutertees sind in den Sorten Kräuter, Minzen, Zitronenmelisse und Verveine in grösseren Coop Supermärkten erhältlich.



Fruitcake

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.
Backen: ca. 70 Min.
Für eine Cakeform von ca. 28cm, mit Backpapier ausgelegt

180g Butter, weich

150g Zucker

¼ Teelöffel Salz

3 Eier

180g Sultaninen

je 75g Orangeat und Zitronat

75g kandierte Kirschen,
grob gehackt

40g getrocknete Cranberrys

2 Esslöffel Himbeerkonfitüre

225g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

1. Butter in einer Schüssel weich rühren, Zucker und Salz darunter rühren. Ein Ei nach dem andern darunter rühren, weiter rühren, bis die Masse heller ist.

2. Sultaninen und alle Zutaten bis und mit Cranberrys mischen, darunter rühren. Himbeerkonfitüre darunter mischen.

3. Mehl und Backpulver mischen, darunter mischen. Teig in die vorbereitete Form geben.

Backen: ca. 45 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Mit Alufolie abdecken, ca. 25 Min. fertig backen. Herausnehmen, auskühlen.

Haltbarkeit: Den Fruitcake 2 Tage im Voraus backen, gut in Folie verpackt aufbewahren.

Pro Stück (1/16): 11g Fett, 3g Eiweiss, 41g Kohlenhydrate, 1141 kJ (273 kcal)



Scones

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.
Kühl stellen: ca. 30 Min.
Backen: ca. 15 Min.
Ergibt ca. 12 Stück

300g Mehl

1 Esslöffel Backpulver

30g Zucker

½ Teelöffel Salz

70g Butter, in Stücken, kalt

1½ dl Milch

wenig Milch zum Bestreichen

1. Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässigen krümeligen Masse verreiben. Milch begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

2. Teig ca. 2 cm dick auswallen. Mit einem Glas (ca. 5 cm Ø) ca. 12 Scones ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Milch bestreichen.

Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, leicht abkühlen.

Servieren: Scones werden traditionell lauwarm mit Erdbeerkonfitüre und Clotted Cream serviert. Clotted Cream ist eine Art dicker, gelblicher, leicht säuerlicher Rahm, der in der Schweiz leider nicht erhältlich ist. Die englische Spezialität kann aber durch Greizerer Doppelrahm ersetzt werden.

Haltbarkeit: Scones schmecken frisch am besten.

Pro Stück: 6g Fett, 3g Eiweiss, 21g Kohlenhydrate, 611 kJ (146 kcal)





Lemon Victoria Sandwich

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.,
Backen: ca. 30 Min.
Für eine Springform von ca. 24 cm Ø,
Boden mit Backpapier belegt, Rand gefettet
und bemehlt

225g Butter

225g Zucker

4 Eier

1 unbehandelte Zitrone,
nur abgeriebene Schale und
3 Esslöffel Saft

225g Mehl

¼ Teelöffel Backpulver

- Butter in einer Schüssel weich rühren, Zucker darunterrühren. Ein Ei nach dem andern darunterrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Zitronenschale und -saft begeben.
- Mehl und Backpulver mischen, daruntermischen. Teig in die vorbereitete Form füllen.

Backen: ca. 30 Min, in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, ca. 10 Min. abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Lemon Curd (Zitronen-Buttercreme)

30g Butter

1 frisches Ei, verklopft

85g Zucker

2 unbehandelte Zitronen,
abgeriebene Schale einer
Zitrone und 1 dl Saft

½ Teelöffel Maizena

Puderzucker zum Bestäuben

- Butter in einer kleinen Pfanne langsam schmelzen, Pfanne von der Platte ziehen.
- Ei und alle Zutaten bis und mit Maizena mit dem Schwingbesen in einer Schüssel verrühren. Zur Butter in die Pfanne geben, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet und cremig wird, die Pfanne von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Masse durch ein Sieb in eine Schüssel streichen, auskühlen.

Servieren: Kuchen quer halbieren, Lemon Curd auf dem Kuchenboden verteilen, Kuchendeckel wieder daraufsetzen, mit Puderzucker bestäuben.

Haltbarkeit: Lemon Victoria Sandwich einen Tag im Voraus zubereiten, gut in Folie verpackt im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Pro Stück (1/12): 20g Fett, 5g Eiweiss,
40g Kohlenhydrate, 1510kJ (361 kcal)



Schneller gehts: mit Lemon Curd von Fine Food. Er ist in grösseren Coop Supermärkten erhältlich.