

## Rezepte für einen klassischen Afternoon Tea

Passend zur Krönung von King Charles III. hat Konditormeisterin Theresa Knipschild für uns einige Klassiker der britischen Küche zusammengestellt. Die perfekte kulinarische Begleitung der Krönungszeremonie.

### Scones (ca. 10 Stück)

#### Zutaten:

- 270g Weizenmehl (405er) oder Dinkelmehl (630er) + etwas für die Arbeitsfläche
- 4g Natron
- 4g Weinsteinbackpulver oder herkömmliches Backpulver
- 30g Zucker
- 5g Salz
- 40g kalte, fein gewürfelte Butter
- 125ml Buttermilch
- 45ml Milch + etwas Milch zum Bestreichen

#### Zubereitung:

1. Alle trockenen Zutaten in einer großen Schüssel vermischen. Die kalte Butter zugeben, mit den Fingern verreiben und mit dem Mehl vermischen, bis eine leicht sandige Konsistenz entsteht.
2. Milch und Buttermilch zugeben und so lange mit den Händen nur so lange kneten, bis ein Teig entsteht. 5 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
3. Den Ofen auf 190° Ober- Unterhitze vorheizen. Die Arbeitsfläche leicht bemehlen und den Teig mit etwas Mehl ca. 2cm dick ausrollen (runder Ausstecher oder Glas ca. 6cm Durchmesser). Auf ein Backblech mit Dauerbackmatte oder Backpapier geben. Mit etwas Milch die Oberfläche der Scones dünn bepinseln.
4. Die Teigreste wieder ausrollen und ebenfalls ausstechen. Ca. 10-12 Minuten goldbraun backen. Warm mit Clotted Cream und Marmelade servieren. Alternativ zu Clotted Cream: Mascarpone, Frischkäse oder Crème fraîche.

## Shortbread ca. 1-2 Backbleche, je nach Ausstechgröße

### Zutaten:

- 125g weiche Butter
- 50g brauner Zucker
- 30g Puderzucker
- 225g Weizenmehl (405er) + etwas für die Arbeitsfläche
- 4 Prisen Salz
- Mark einer halben Vanilleschote
- Schokoladenglasur oder 50g dunkle Kuvertüre und 5g Butter
- 20g gehackte Pistazien (nach Belieben)

### Zubereitung:

1. Alle Zutaten mit den Händen zu einem Teig verkneten. Der Teig ist zu Beginn etwas krümelig, solange kneten, bis er eine Bindung hat. Zu einem Rechteck formen und min. 60 Minuten abgedeckt kalt stellen. (on air sagt sie 30 min)
2. Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben und den Teig ca. 0,5-0,7 cm ausrollen. Falls der Teig zu hart ist, nochmal auf der Arbeitsfläche flexibel kneten und dann ausrollen.
3. Ofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Nach Belieben ausstechen oder in Rechtecke schneiden. Übriggebliebenen Teig wieder zusammenkneten und ausstechen, bis kein Teig mehr übrig ist.
6. Ein Backblech mit Backpapier oder Dauerbackmatte auslegen, das Gebäck darauf verteilen und im Backofen 20-25 Minuten goldgelb backen.
7. Kuvertüre mit Butter über einem Wasserbad schmelzen. Abgekühltes Gebäck eintunken. Wer mag mit Pistazien bestreuen.

## Gurkensandwiches

### Zutaten:

- 200g Frischkäse
- ½ Gurke
- 3-4 Stiele Minze, gehackt
- 6-8 Scheiben Weißbrot
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

1. Frischkäse mit Minze vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kruste, wenn gewünscht, vom Brot abschneiden (damit z.B. Paniermehl oder Croutons herstellen), dann mit Frischkäse Mischung auf zwei Scheiben Toast bestreichen. Wer mag, kann das Sandwich auch nur mit zwei Scheiben Toasts belegen.

2. Gurke schälen und in dünne Scheiben schneiden. Auf den Frischkäse legen. Mit einem dritten Toast zuklappen, etwas andrücken und in die gewünschte Form schneiden.

## Eiersalat-Sandwiches

### Zutaten:

- 6 Eier
- 6 EL Mayonnaise
- 2TL milden Senf
- Petersilie ca. 3 Stiele
- Salz, Zucker, Pfeffer
- 6-8 Scheiben Weißbrot

### Zubereitung:

1. Eier hart kochen, abkühlen lassen, pellen und fein würfeln.
2. Mayonnaise, Senf, etwas Zucker, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren. Eiwürfel zugeben. Nochmal mit Zucker, Salz, Pfeffer abschmecken und Petersilie zugeben.
3. Kruste vom Brot abschneiden, Eiersalat auf zwei Brotscheiben geben, mit der dritten Scheibe zuklappen, etwas andrücken und schneiden.

## Lachssandwiches

### Zutaten:

- 100g Frischkäse
- 1-2TL Meerrettich nach Geschmack
- 100g Lachs
- 6-8 Scheiben Toast
- Salz, Pfeffer, etwas Zitronenabrieb
- 2-3 Stiele Dill

### Zubereitung:

1. Frischkäse und Meerrettich verrühren. Mit Salz und Pfeffer, etwas Zitronenabrieb abschmecken. Creme auf zwei Toastscheiben streichen.
2. Lachs auf die Frischkäsecreme legen. Etwas Dill hacken und ebenfalls darauf geben. Mit drittem Toast belegen, etwas andrücken und schneiden.