



Cornish Scones & Lemon Curd:

Zutaten für 30 Scones:

400 g	Mehl
1 TL.	Salz
1 Eßl.	Zucker
1 Eßl.	Backpulver
90 g	zerlassene Butter
150 ml	Milch (Zimmertemperatur)
1 Stück	Bio Ei (bei Bedarf)

Zubereitung:

- Mehl, Salz, Zucker und Backpulver in eine Schüssel sieben.
- Zerlassenen Butter dazugeben und mit der Hand verrühren.
- Milch dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- Teig 15 Minuten ruhen lassen, dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2cm dick ausrollen.
- Teig ausstechen (6cm), auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
- Im auf 180°C vorgeheizten Backofen (Ober-Unterhitze) ca. 15 Minuten backen.
- Wenn Sie möchten, können Sie die Scones vor dem Backen auch noch mit Ei einstreichen.
-

Zutaten für das Lemon Curd:

2 Stück	Bio Zitronen
100 g	Butter
200 g	Zucker
3 Stück	Bio Eier L

Zubereitung:

- Von einer Zitrone die Schale fein reiben.
- Beide Zitronen auspressen
- Butter, Zucker, Saft und Schale der Zitrone in einem Topf aufkochen
- Eier in eine Schüssel geben und verrühren.
- Ei in die heiße Zuckermasse einrühren.
- Weiterrühren, bis die Masse anfängt zu dick zu werden.
- Dann von Herd nehmen und noch etwas weiterrühren, damit das Ei nicht anfängt zu stocken
- Je nach Geschmack können hier auch andere Zitrusfrüchte oder Säfte genommen werden.
- In Kleine Weckgläser abfüllen und kaltstellen. Ca. eine Woche gekühlt haltbar.

Viel Spaß beim Backen und Genießen.

Mit kulinarischen Grüßen

Marcus Scherer