

Berliner Speisemeisterei

Scones, Orangenmarmelade & mein Earl Grey

Zubereitung

....der Orangenmarmelade

1. Das Fruchtfleisch sollte frei von Kernen sein, das heißt diese und eventuelle Silberhäutchen entfernen.
2. Dieses nun zusammen mit den restlichen Zutaten in einen Brotbackautomaten geben und das entsprechende Programm einstellen.
3. Die fertige Marmelade in abgekochte Einweckgläser abfüllen und gegebenenfalls zum längeren Einwecken noch für zehn Minuten geschlossen abkochen.
4. Herausnehmen und auf den Deckel stellen und auskühlen lassen.

...der Scones

1. Das Mehl wird mit dem Backpulver, dem Zucker, den halbtrockneten Weintrauben und der Margarine gut vermengt.
2. Die Milch nun zugeben und zu einem Teig kneten und diesen auf einer Fläche, welche mit etwas Mehl bestreut ist, 2 bis 4 Minuten gut durchkneten.
3. Den Teig nun mittels Rollholz ausrollen. Er sollte danach ca. 2 cm hoch sein.
4. Den Teig nun mit einem Ring (4 cm Durchmesser) ausstechen und die Rohlinge auf ein Blech mit Backpapier legen. Dabei gut 4 cm Abstand lassen.
5. 15 Minuten ruhen lassen.
6. Ofen auf 200 °C vorheizen und die Scones ca. 15 Minuten goldbraun backen. Fertig!

Einkaufsliste

Quelle: Eigene Kreation

Benötigte Zeit: 1 h

Zutaten:

...für die Orangenmarmelade

- * 500 g Orangenfruchtfleisch
- * 250 g Gelierzucker 2:1
- * 1 x Sternanis, 2 x Pimentkörner,
- * 1 x Nelke, 1/2 x Vanilleschote,
- * 1 x Messerspitze Lebkuchengewürz

..für die Scones

- * 450 g Weizenmehl
- * 110 g Margarine
- * 110 g Zucker
- * 1 Packg. Backpulver
- * 200 ml Vollmilch
- * 20 g halbtrocknete Weintrauben

und natürlich rechtzeitig ein Tasse Earl Grey Tee „heiß“.

