



EARL GREY MARTINIS UND KLEINE VANILLE-SCONES



2 Cocktails und 20 kleine Scones

ZUTATEN

für die Mini-Scones:

300 g Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Natron
¼ TL Salz
70 g gewürfelte Butter
60 g Streuzucker
1 kleines Ei
190 g Buttermilch
½ TL Vanilleextrakt
1 EL Milch

für die gebackenen Erdbeeren:

250 g Erdbeeren
75 g Zucker

ZUBEREITUNG

Backofen auf 190°C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Mehl, Salz und Butter in eine große Schüssel geben und mit den Fingern verreiben, so dass Krümel entstehen. Zucker einrühren. Ei mit einer Gabel in einer kleinen Schüssel verquirlen. Bis auf einen Esslöffel (für die Glasur) das Ei zu dem Mehlmix schütten. ¾ der Buttermilch und Vanilleextrakt dazugeben und mit einem Buttermesser verrühren. Anschließend die restliche Buttermilch dazugießen und zu einem weichen, leicht klebrigen Teig verkneten.

Teig auf eine bemehlte Fläche legen und mit den Händen auf 2,5 cm Höhe flach drücken. Mit einem gemehlten, runden 5cm Ausstecher die Scones ausstechen. Restlichen Teig immer wieder verkneten, bis er ganz verarbeitet ist. Insgesamt ergibt der Teig rund 20 Scones.



EARL GREY MARTINIS UND KLEINE VANILLE-SCONES

ZUTATEN

für den Earl-Grey-Martini:

1 Earl Grey Teebeutel
100 ml frisch aufgekochtes Wasser
100 ml Gin
40 ml frisch gepresster Zitronensaft
40 ml Zuckersirup (siehe *)
Eis

ZUBEREITUNG

Scones auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Restliches Ei mit ein wenig Milch verrühren und die Oberflächen einpinseln. 11-13 Minuten goldbraun backen und aus dem Backofen nehmen. Auskühlen lassen.

Erdbeeren waschen, trocknen, entkelchen und dritteln. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Zucker darüber streuen und bei 160°C CircoTherm® Heißluft fünf Minuten backen, bis die Erdbeeren anfangen zu saften. Aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen.

Für die Martinis: Teebeutel in 100ml frisch aufgekochtes Wasser legen und fünf Minuten ziehen lassen. Teebeutel entfernen und abkühlen lassen. Tee, Gin, Zitronensaft und Zuckersirup in einen Cocktail Shaker mit Eis geben. Shaken und in zwei Gläser abseihen.

Scones in die Hälfte schneiden. Auf die unteren Hälften Clotted Cream oder steif geschlagene Sahne streichen und drei gebackene Erdbeerstücke darauf verteilen. Obere Hälften darauf legen und mit den Earl Grey Martinis servieren.

Tipp:

Zuckersirup selber machen: 200ml Wasser mit 200 g Zucker aufkochen, bis der Zucker aufgelöst ist. Dies ergibt rund 150 ml Zuckersirup. Abkühlen lassen, bevor man es verwendet. Rest in einen luftdichten Behälter gießen. Zuckersirup hält sich im Kühlschrank bis zu vier Wochen.