

Hagebutten-Scones mit clotted cream, Tannen-Wipferl-Eis

Für 4 Personen

Scones:

2 EL Hagebutten, getrocknet	4-5 EL Apfelsaft	225 g Mehl
2 EL Zucker	1 TL Backpulver	1 Prise Salz
75 g Butter, gewürfelt	2 Eier	

Tannenwipferl-Eis:

1 l Milch	1 Zitrone, unbehandelt	1 Schote Vanille
100 g Zucker	3-4 EL Tannennadelhonig	8 Eier

Preiselbeeren:

200 g Preiselbeeren	100 g Zucker	2 cl Cassis
2 cl Honiglikör	4 EL Clotted-Cream	100g Hagebuttenmark

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Scones:

Die Hagebutten mit dem Apfelsaft kurz aufkochen, einweichen und auskühlen lassen. Mehl, Zucker, Backpulver, Salz, Butter und ein leicht verquirltes Ei rasch und kalt miteinander verkneten. Den Teig circa zweieinhalb Zentimeter dick ausrollen und mit einem Glas Plätzchen ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Ein Eigelb mit Wasser vermischen und die Plätzchen leicht einpinseln. Im vorgeheizten Backofen etwa zwölf Minuten backen.

Tannenwipferl-Eis:

Die Schale der Zitrone abreiben. Die Milch mit dem Zitronenabrieb und der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen. In der Zwischenzeit acht Eiweiß mit dem Zucker leicht anschlagen. Die Milch durch ein feines Sieb passieren und noch heiß in das Eiweiß einrühren. In einem Wasserbad unter ständigem Rühren zur Rose abbinden. Den Tannenhonig zufügen und in der Eismaschine abfrieren.

Preiselbeeren:

Die Preiselbeeren mit dem Zucker, dem Cassis und dem Honiglikör in eine Rührmaschine geben und circa eine halbe Stunde auf mittlerer Stufe kalt rühren. Die Scones halbieren, mit Clotted Cream und Hagebuttenmark bestreichen. Zusammen mit dem Eis und den Preiselbeeren servieren.

Tipp:

Um Clotted Cream selber herzustellen benötigen Sie vollfetthaltige Milch und Sahne. Diese Mischung lassen Sie über Nacht im Kühlschrank in einer breiten Schüssel stehen, damit sich der Rahm absetzen kann. Am nächsten Tag das Ganze über einem Topf mit simmernden Wasser ganz langsam und über zwei Stunden erhitzen. Die obere gelbliche Schicht abschöpfen und kühl stellen. Es ist nicht original, aber ein guter Ersatz.

Kolja Kleeberg am 22. Oktober 2010