

# Cranberry-Scones, Frischkäse-Creme, Räucherlachs-Sandwich

**Für zwei Personen**

**Für die Cranberry-Scones:**

125 g Mehl	1 TL Backpulver	10 g Zucker
1 Prise Salz	2 Eier	30 g weiche Butter
60 g Naturjoghurt 3,5%	30 g getrocknete Cranberrys	

**Für die Frischkäsecreme:** 10 ml Milch 60 g Ziegenfrischkäse

**Für die Sandwiches:**

$\frac{1}{4}$ Salatgurke	4 Scheiben Räucherlachs	12 Sch. Vollkorn-Toastbrot
1 Topf Kresse	1 Bund Dill	20 g Crème-fraîche
1 TL körnigen Dijon-Senf	1 unbehandelte Zitrone	Salz, Pfeffer

**Für das Lemon Curd:**

2 unbeh. Zitronen	75 g Zucker	2 Eier
40 g Butter		

**Für die Deko:** 2 Minzstiele

**Für die Cranberry-Scones:** Backofen auf 190 Grad Ober-und Unterhitze vorheizen.

Mehl mit Backpulver, Zucker, Butter, einem Ei und einer Prise Salz mit einem Handrührgerät und Knethaken zu einem Teig verkneten. Falls der Teig zu flüssig ist, etwas Mehl dazu geben. Der Teig wird dann weiter mit den Händen geknetet. Zum Schluss werden ca. 20 g Cranberrys untergemischt, die restlichen kommen später auf den Teig. Nun mit den Händen kleine runde Kugeln mit dem Teig formen und diese auf ein Backblech mit Backpapier legen. Die restlichen Cranberrys auf den Teigkugeln verteilen. Zum Schluss ein Ei trennen, Eigelb mit etwas Wasser vermischen und die Scones mit dem Eigelb-Wassergemisch bepinseln.

Die Scones nun ca. 15 Minuten im Ofen goldbraun backen.

**Für die Ziegenfrischkäsecreme:** Ziegenfrischkäse klein schneiden und zusammen mit der Milch zu einer glatten Creme verrühren. Sobald die Scones fertig sind, werden diese in der Mitte halbiert und mit der Ziegenfrischkäsecreme bestrichen.

**Für die Gurken-Lachs-Sandwiches:** Die Toastbrote kurz im Ofen anrösten, sodass diese etwas knusprig werden. Zitrone halbieren und auspressen. Gurke schälen, halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Gurkenscheiben mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft marinieren. Dill abbrausen, trocken tupfen und klein hacken.

Crème fraîche mit Dijon-Senf vermischen und mit Salz, Pfeffer, Kresse und Dill abschmecken.

Ränder des Toasts abschneiden und halbieren. Nun wird wie folgt geschichtet: Toast, Creme, Lachs, Toast, Creme, Gurke, Toast.

**Für das Lemon Curd:** Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Schale der Zitronen abreiben. Etwas Abrieb für die Deko später aufheben. Zitronen halbieren und auspressen. Zitronenabrieb mit 40 ml Zitronensaft, Zucker und Eiern in einer Metallschüssel über dem kochenden Wasserbad mit einem Schneebesen so lange rühren, bis eine puddingartige Konsistenz entsteht. Anschließend wird die Masse durch ein Sieb gegeben, dass eventuell kleine Klümpchen entfernt werden. Abschließend Butter in die Masse einrühren, in Gläser füllen und bis zum Anrichten kühl stellen.

**Für die Deko:** Cranberry-Scones mit der Ziegenfrischkäsecreme auf Tellern anrichten.

Gurken-Lachs-Sandwiches danebenlegen und das Lemon Curd in Gläsern daneben anrichten. Mit Minze dekorieren.

Vanessa Sudler am 27. März 2019