



Foto: www.Silber-und-Rosen-Shop.de

Its Tea Time !

Entdecken Sie besonderes Geschirr für Ihre Tea-Party hier im Shop



Floral Damask
www.Silber-und-Rosen-Shop.de

Rezepte für die Tea Party:

Butter Shortbread:

120 Gramm weiche Butter schaumig schlagen. 40 Gramm Zucker, ½ TL Salz und 160 Gramm Mehl dazu geben und zu einem leicht krümeligen Mürbteig verarbeiten. Den Teig auf ein Backblech streichen und glätten. Mit Gabelzinken in regelmäßigen Abständen Löcher in den Teig pieksen. Bei 180 Grad Celsius etwa 25 Minuten backen. Noch warm vorsichtig in Stücke schneiden und auf dem Blech auskühlen lassen. Shortbread kann in verschiedenen Formen geschnitten werden. Klassisch sind Streifen oder Dreiecke. Durch Zugabe von Nüssen oder Lavendelblüten kann man das Rezept variieren.

Scones:

230 Gramm Mehl mit 1 TL Backpulver, ½ TL Salz und 40 Gramm Zucker mischen. 1 Ei mit 100 ml Milch verquirlen. 50 Gramm Butter in der Mehlmischung in kleine Stückchen schneiden und die Ei-Milchmischung rasch einarbeiten. Der Teig muss nicht komplett glatt aussehen. Den Teig dann auf Backpapier, Silikonmatte oder bemehlter Arbeitsfläche etwa 2 cm dick ausrollen und Kreise von ca. 4 cm ausstechen. Das geht gut mit einem Glas. Die Kreise bei 220 Grad Celsius backen bis sie hellbraun sind (Ca. 12-14 Minuten). Zu den abgekühlten Scones werden Marmelade und Schlagsahne gereicht.

Gurken-Sandwiches:

200 Gramm Frischkäse mit Salz, Pfeffer und klein geschnittenem Dill mischen. Pro Sandwich 8 dünne Gurkenscheiben abtropfen lassen. Je einen Toast mit Frischkäse bestreichen und mit 8 Gurkenscheiben belegen, dann mit einer zweiten Toastscheibe abdecken und leicht zusammendrücken. Bis zum Servieren in Klarsichtfolie einpacken. Vor dem Servieren die Toasts vierteln. Auf einer Platte anrichten. Varianten: Statt Gurken kann man Tomaten nehmen oder klein gewürfelten gekochten Schinken mit Eierscheiben.

Mit Liebe für Sie gemacht



www.Silber-und-Rosen-Shop.de

Schöne Deko und Ideen liefert Ihnen

Impressum: www.Silber-und-Rosen-Shop.de Johanna Gehrlein, Burgweg 5, 63796 Kahl, Tel. 06188/900119