

Englische Teacakes mit Zitrus- und Teegeschmack Rezept

Zubereitung	Backen	Schwierigkeitsgrad	Menge
1 Stunde	20 Minuten	Mittel	8 Teacakes

Zutaten und Zubereitung

Getrocknete Früchte

Menge	Bezeichnung
1 TL / 1 Teebeutel	Earl Grey Tee oder Schwarztee
150 g	Sultaninen
50 g	Orangenschale (bio)

Zutaten des Brotteigs der Teacakes

Menge	Bezeichnung
250 g	Zopfmehl
150 g	Ruchmehl
50 g	Rohrzucker
7 g	Trockenhefe
1 TL	Salz
2 Stück	Zitronen (bio)
50 g	Butter
225 ml	Vollmilch
2 TL / 2 Teebeutel	Earl Grey Tee oder Schwarztee

Getrocknete Früchte

1. Eine Tasse Tee ziehen lassen.
2. Die Schale der Orange abschneiden und würfeln, so dass sie etwa gleich gross wie die Sultaninen sind (dabei sollte möglichst wenig vom weissen Teil enthalten sein). Mit den Rosinen in eine Schüssel geben.
3. Den Tee über die Früchte giessen und über Nacht einweichen lassen.

Zubereitung des Brotteigs der Teacakes

1. Zopf- und Ruchmehl mit dem Zucker, der Hefe, den Teeblättern (wenn diese im Teebeutel sind, musst du sie auspacken), Salz und mit der Schale von beiden Zitronen in einer grossen Schüssel vermischen.
2. Die Butter in Würfelzucker grosse Stücke schneiden und der Mehl-Mischung beigegeben.
3. Die Butter zwischen den Fingerspitzen verreiben, bis nur noch feine Krümel zu spüren sind.
4. Den Zitronensaft von einer Zitrone in einem Becher mit der Vollmilch gut vermischen.
5. Eine Vertiefung in der Mitte der Mehlmischung machen und die Flüssigkeit hinein leeren. Anschliessend das ganze zu einem Teig vermischen.
6. Den Teig auf einer sauberen Oberfläche für mindestens 10 Minuten kneten.
7. Eine grosse Schüssel mit etwas Butter einfetten (damit der Teig nicht austrocknet) und den Teig darin ein paar mal wenden. Das ganze mit Frischhaltefolie bedecken und anderthalb Stunden, oder bis sich das Volumen des Teigs verdoppelt hat, aufgehen lassen.
6. Den Backofen auf 200 °C vorwärmen.
7. Den Teig löffelweise auf ein mit Backpapier belegtes Blech löffeln. Bei uns waren zwei Bleche nötig. Achtet darauf, dass genug Abstand zwischen den einzelnen Cookies bleibt.
8. Für 8 bis 10 Minuten backen. Die Cookies sollten nicht hart sein, aber ihre Form gut behalten. Die Cookies aus dem Backofen nehmen und gut auskühlen lassen, bevor ihr die Füllung darauf gibt.

Zubereitung der Englische Teacakes mit Zitrus- und Teegeschmack

1. Zwei Backbleche mit Backpapier ausschmücken und leicht bemehlen.
2. Die Früchte-Tee-Mischung passieren, so dass nur noch die Früchte übrig bleiben.
3. Den Teig von der Schüssel befreien und auf eine saubere Arbeitsfläche geben. Durch Abschlagen die Luft aus dem Teig entfernen.
4. Die Sultaninen und Orangenschale in den Teig kneten und diesen anschliessen in acht Teile teilen und diese in leicht flache Kugeln formen.
5. Die noch ungebackenen englische Teacakes mit Zitrus- und Teegeschmack mit Frischhaltefolie bedecken aber darauf achten, dass sie den Teig nicht berührt. Ich habe dafür ein paar Gläser auf das Backblech als Abstandhalter gestellt.
6. Wieder für anderthalb Stunden, oder bis die Teacakes auf fast das doppelte aufgegangen sind, warten.
7. Den Backofen auf 160 °C Umluft vorwärmen. Die Frischhaltefolie von den Backblechen entfernen und die Teacakes mit wenig Mehl bestäuben.
8. Für 20 Minuten backen und anschliessen auf einem Gitter auskühlen lassen.
9. Warm oder getoastet mit Butter oder Zitronenaufstrich genießen.

Kalorien	Fett	Kohlenhydrate	Protein
278 kcal	7 g	51 g	8 g