



Kaffeeküsse
in den
Highlands

Sina Grave

Kaffeeküsse
in den
Highlands

Sina Grave

<https://sinagrave.de/>

<https://www.instagram.com/sinagrave/>

E-Mail: mail@sinagrave.de

Das Beste kommt zum Schluss ...

... und Liebe geht durch den Magen.

Deshalb kommen auf den folgenden Seiten ein paar leckere schottische
Rezepte zum Nachbacken- und kochen.

Viel Spaß und gutes Gelingen!

Shortbread

Zutaten:

- 225 g weiche Butter
- 115 g Puderzucker
- 225 g Mehl
- 115 g Speisestärke



Zubereitung:

- 1) Butter und Puderzucker schaumig rühren, bis eine cremige und helle Farbe entsteht
- 2) Mehl und Speisestärke untermischen, bis alles gut vermischt ist. In gleich große Portionen teilen, in Folie wickeln und kalt stehen
- 3) Teigportionen einzeln circa 1 cm ausrollen. In »Finger« schneiden oder mit einem großen Keksstecher ausstechen
- 4) Bei 150 °C Umluft für 40-50 Minuten in den Ofen geben, bis das Shortbread goldbraun ist

Wenn man möchte, kann man das Shortbread noch in Puderzucker wälzen.

Klassische Scones

Zutaten:

Für das selbsttreibende Mehl:

- 400 g Weizenmehl und 4 TL Backpulver miteinander vermischen

Für die Scones:

- 350 g selbsttreibendes Mehl (50 g aufheben zum Bestäuben)
- ¼ TL Salz
- 1 TL Backpulver
- 85 g Butter, in Würfel geschnitten
- 3 EL Puderzucker
- 175 ml Milch
- 1 TL Vanilleextrakt
- 100 g Sultaninen
- Zitronensaft
- 1 Ei, zum Glasieren
- Marmelade und Butter zum Servieren

Zubereitung:

- 1) Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze / 200°C Umluft vorheizen
- 2) Das selbsttreibende Mehl in eine große Schüssel mit ¼ TL Salz und 1 TL Backpulver geben und vermischen
- 4) Butter hinzufügen und mit den Fingern verreiben, bis die Mischung wie feine Krümel aussieht. Puderzucker dazugeben und alles verrühren
- 5) Die Milch in einen Krug geben und in der Mikrowelle etwa 30 Sekunden erhitzen, bis sie warm, aber nicht heiß ist. Vanilleextrakt und einen Spritzer Zitronensaft hinzufügen und beiseitestellen
- 6) Das leere Backblech in den heißen Ofen schieben

- 7) In die Trockenmischung eine Mulde machen. Milch und Sultaninen zufügen und schnell mit einem Besteckmesser vermischen (Hinweis: Der Teig sieht sehr feucht aus)
- 8) Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche streuen und den Teig ausrollen
- 9) Den Teig und die Hände mit dem restlichen Mehl bestäuben, dann den Teig 2-3 Mal falten, bis er etwas glatter und etwa 4 cm hoch ist. Anschließend rund ausklopfen
- 10) Einen 5 cm großen, runden Ausstecher in Mehl tauchen und vier Scones ausstechen. Den Teig noch einmal formen und weitere vier Scones ausstechen
- 11) Das Ei verquirlen, die Scones damit bestreichen und dann vorsichtig auf das heiße Backblech legen
- 12) 10 Minuten backen, bis sie aufgegangen und golden auf der Oberseite sind.
- 13) Aus dem Ofen nehmen und entweder abgekühlt oder im warmen Zustand mit Butter und Erdbeermarmelade genießen

Die Scones können nach dem Auskühlen auch eingefroren werden. Auftauen lassen und dann einige Minuten im Ofen bei 160°C Ober-/Unterhitze / 140°C Umluft aufbacken.



Cullen Skink



Zutaten:

- 1 kleine Zwiebel
- 1 kleine Stange Lauch
- 300 g geräucherter Schellfisch oder Kabeljau oder Seelachs, alternativ geräucherte Forelle
- 1 l Milch
- Salz, Pfeffer, nach Geschmack gekörnte Brühe
- 2 große, gekochte Kartoffeln

Zubereitung:

- 1) Zwiebel schälen, kleinwürfeln und in einem Topf glasig in Öl andünsten. Lauch waschen und in feine Ringe schneiden. Zu den Zwiebeln geben und so lange dünsten, bis er sehr weich ist
- 2) Zwiebel und Lauch aus dem Topf nehmen. Etwas Öl in den Topf geben und den geräucherten Fisch darin anbraten. Dann herausnehmen und extra beiseitelegen
- 3) Milch in diesen Topf geben und etwas einkochen lassen. Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und in die Milch geben, ordentlich rühren und die Milch mit den Kartoffeln binden
- 4) Milch mit Salz, Pfeffer und ggf. gekörnter Brühe würzen
- 5) Zwiebeln und Lauch zugeben. Wenn gewünscht: pürieren. Fisch ebenfalls dazugeben

Guten Appetit!