



Jeden 2. Sonntag im Monat von 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr

„Blauer Salon“ im Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld, Elmar-Limberg-Platz 4, I.OG links, 23554 Lübeck

* Buslinie 1 (Peenestieg) vor der Tür * Tel.0171-9073606 * kochbuchbibliothek.sh@gmx.de *

Clotted Cream



Die traditionelle Clotted Cream enthält mindestens 55% Milchfett und ihr voller Geschmack ist eine unabdingbare Zutat zum English Cream Tea: Frisch gebackene, mit Clotted Cream und Erdbeerkonfitüre bestrichene Scones, serviert mit einer frisch gebrühten Tasse Tee: Göttlich!

Clotted Cream ist ein Streichrahm, dessen Ursprung im Süden Englands liegt. In den beiden Grafschaften Devon und Cornwall zählt Clotted Cream zu den regionalen Spezialitäten. Clotted Cream ist ein aus roher Kuhmilch hergestellter, dicker Rahm.

Clotted Cream, die Molkereispezialität aus dem Süden Englands

Um traditionelle Clotted Cream herzustellen, braucht es viel Zeit und Geduld. Milch muss zunächst in einer flachen Pfanne erhitzt werden und dann für mehrere Stunden ruhen. Der sich an der Oberfläche absetzende Rahm bildet Klümpchen (clots), die abgeschöpft werden müssen. **Rezept siehe unten.**

Lieber fertig kaufen, es spart Zeit und schont die Nerven.

Cream Tea: Scones mit Clotted Cream

Cream Tea ist die traditionelle Nachmittagsmahlzeit aus Großbritannien. Katharina von Braganza, die Frau von König Charles II., machte sie im 17. Jahrhundert populär. Die Langeweile, die sich breit machte, während die Männer auf der Jagd waren, vertrieb sie durch Teepartys mit Freunden. Anna Maria Stanhope, bekannt als die Duchess of Bedford, führte diese Tradition fort und legte die Servierzeit auf 16 Uhr fest. Seit damals wird in England am Nachmittag Tee serviert. Cream Tea - auch Devon Tea oder Cornish Cream Tea - ist der typische englische Nachmittagsnack aus Tee mit Milch, Scones, Marmelade und Clotted Cream. Diese leckere Kombination kommt aus den südwestenglischen Grafschaften Cornwall und Devon. Diese beiden Regionen sind das Zentrum der Milchwirtschaft in England und die Heimat von Clotted Cream. Wird die Clotted Cream nach traditionellem Rezept in Cornwall hergestellt, darf sie unter der geschützten Bezeichnung Cornish Clotted Cream verkauft werden.

Clotted Cream traditionell mit Scones und Marmelade genießen

Sie wollen einen typischen englischen Cream Tea auch in Deutschland genießen? Wir sagen Ihnen, wie das geht. Zunächst benötigen Sie vier typisch englische Lebensmittel: englischen Tee, leckere Scones, britische Marmelade und natürlich Clotted Cream. Brühen Sie den Tee auf und servieren Sie ihn typisch

englisch mit Milch und Zucker. Dazu backen Sie Original Scones auf und bestreichen Sie zunächst mit saftiger Marmelade. Die Clotted Cream kommt traditionell auf die Marmelade obendrauf. Nun genießen Sie Ihren privaten Cream Tea traditionell natürlich um 16 Uhr.

Rezept

Zutat: 500 Gramm frische Sahne mit hohem Fettgehalt (mind. 32 %)

Zubereitung:

- Die Sahne in eine flache Auflaufform gießen
- Eine größere Form mit kochendem Wasser füllen. Die kleine Form in das Wasserbad stellen.
- Die Formen **ca. 12 Stunden** bei **70 Grad Ober-/Unterhitze** in den Backofen stellen
- Danach sollte sich auf der Sahne eine Haut gebildet haben. Die Haut mit Frischhaltefolie abdecken und die Form für **8 Stunden** kühl stellen
- Den Rahm mit einem Löffel abnehmen und in eine Schüssel füllen
- Für **ca. 2 Minuten** mit einem Schneebesen aufschlagen bis die Masse dick und cremig ist
- Dies Rezept ergibt ca. 150 Gramm Clotted Cream