

Recepten afternoon tea



Scones met room en sinaasappel-gemberjam

10-12 stuks

voor de jam:

4 sinaasappels

8 bolletjes stemgember

250 g geleisuiker

1 takje verse munt

(2 el whisky of sinaasappellikeur)

voor de scones:

250 g zelfrijzend bakmeel

50 g zachte boter

2 eetlepels witte basterdsuiker

1/2 theelepel zout

160 ml karnemelk

voor de room:

125 g slagroom

2 eetlepels witte basterdsuiker

125 g mascarpone

Maak de jam een tot twee dagen van te voren: Schil de sinaasappels dik en snijd de partjes tussen de vliesjes uit, vang hierbij het sap op. Snijd de partjes in stukjes. Weeg 250 g sinaasappelstukjes met vocht af. Snijd de gemberbolletjes in dunne plakjes. Meng de sinaasappelstukjes in een pan met een dikke bodem met de gember en geleisuiker. Breng het mengsel al roerende aan de kook en laat het als het goed borrelend kookt - en door roeren niet meer van de kook te brengen - is 4 minuten goed doorkoken. Snijd intussen de muntblaadjes in dunne reepjes. Roer de munt met whisky of likeur van het vuur af door de hete jam. Laat de jam afkoelen en schep de jam in een mooi schaaltje. Of doe de jam over in een schone jampot, sluit de pot af met een twist-off deksel en zet de pot 5 minuten op zijn kop. Zo is de jam zeker 2-3 maanden houdbaar.

Bereidingstijd: ca. 20 minuten

Scones zijn versgebakken en nog lauwwarm het lekkerst. Wilt u ze van tevoren maken, vries ze dan in en laat ze in een warme oven ontdooien. Verwarm de oven voor op 220 °C. Doe het zelfrijzend bakmeel in een kom en voeg de boter toe. Wrijf de boter met uw vingertoppen door het meel tot een kruimelig mengsel ontstaat. Schep de suiker en het zout erdoor en meng de karnemelk in een dun straaltje erdoor. Kneed de massa snel tot een soepel deeg. Bestuif het werkvlak met bloem en rol het deeg uit tot een lap van 2 cm dik. Steek met een ronde uitsteekvorm of een glas (doorsnede 4-5 cm) rondjes uit het deeg en leg ze op een ingevette bakplaat. Kneed de restjes deeg nog even door en steek er weer rondjes uit. Bestuif de deeggrondjes met wat bloem en schuif ze een richel boven het midden in de oven. Bak de scones in 12-15 minuten goudbruin en gaar.

Bereidingstijd: ca. 20 minuten + 12-15 minuten in de oven

Klop in een kom de slagroom met de suiker bijna stijf en klop er dan de mascarpone door. Doe de room over in een mooie schaal. Serveer de scones met de room en jam.

Lemon buns

12 stuks

2 grote citroen

100 g boter

100 g lichtbruine basterdsuiker

50 g vloeibare honing

2 eieren

225 g zelfrijzend bakmeel



voor de garnering:

50 g suiker

150 g poedersuiker

1 eetlepel losgeklopt (gepasteuriseerd) eiwit

(zilverbilletjes)

Verwarm de oven voor op 175 °C. Vet een muffinvorm met 12 holtes van 5-7 cm in. Boen de citroenen schoon en rasp van 1 citroen de gele schil af. Pers deze citroen uit. Meng in een pan met een dikke bodem de boter met de basterdsuiker, honing, citroenrasp en 2 eetlepels citroensap. Laat de boter op zacht vuur smelten en roer alles goed door elkaar. Laat dit mengsel iets afkoelen. Klop in een kom de eieren los en meng het botermengsel er al roerende door. Schep in gedeelten het zelfrijzend bakmeel erdoor en blijf roeren tot een dik beslag ontstaat. Schep het beslag in de holtes van de muffinvorm. Bak de cakejes in de oven in 15-20 minuten goudbruin en gaar.

Trek met een citroentrekker van de andere citroen mooie lange en dunne slierten schil. Breng in een steelpan 100 ml water met de suiker aan de kook en laat dit 2 minuten pruttelen. Leg de citroenslierten erin en laat het geheel 2-3 minuten zachtjes pruttelen. Laat de slierten in de siroop afkoelen. Laat de slierten dan op keukenpapier goed uitlekken.

Laat de cakejes heel even in de vorm afkoelen, wip ze dan uit de holtes en laat ze op een taartrooster afkoelen. Roer in een kom de poedersuiker met 1 eetlepel citroensap en het eiwit tot een glanzend glazuur. Bestrijk de bovenkant van de cakejes met het glazuur en garneer ze met de citroenschilletjes en eventueel ook zilverbilletjes.

Gemberkoekjes

100 g bloem
100 g havermout
1 theelepel bakpoeder
100 g bruine basterdsuiker
3-4 theelepels gemberpoeder
1/2 theelepel zout
125 g boter
2-3 eetlepels kristalsuiker



Verwarm de oven voor op 175 °C. Meng de bloem, havermout, bakpoeder, bruine suiker en het zout in een kom. Smelt de boter in een steelpan op zacht vuur (of in de magnetron). Roer de boter door het bloemmengsel en kneed dit tot een homogeen deeg. Rol van dit deeg 15 kleine balletjes. Leg de balletjes op ruime afstand van elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat en druk ze met een lepel plat. Strooi de kristalsuiker over de koekjes en druk dit met de lepel er iets in. Bak de koekjes in het midden van de oven in 30-35 minuten goudbruin. Laat de koekjes op een taartrooster afkoelen.

Bereidingstijd: ca. 20 minuten + 30-35 minuten in de oven

In Engeland bakken ze dit deeg net als shortbread meestal in een ronde springvorm en serveren hem in punten. Dit gaat als volgt. Bekleed de bodem van een springvorm met bakpapier en druk het deeg in de vorm uit. Verdeel het deeg met een mes in 12 punten. Bak de koek in de oven gaar, laat hem in de vorm afkoelen en breek hem dan in punten.

Victoria sandwich

Deze taart – die veel weg heeft van een royaal gevulde sandwich – is genoemd naar de Engelse koningin Victoria, die regeerde van 1837 tot 1901 en verzot was op gezellige theepartijtjes.

100 g zachte boter
100 g witte basterdsuiker
2 eieren
100 g zelfrijzend bakmeel
250 g aardbeien
125 ml slagroom
2 zakjes vanillesuiker
1 eetlepel geraspte sinaasappel
4 eetlepels bosvruchtenjam
poedersuiker



Verwarm de oven voor op 175 °C. Bekleed 2 ronde cakevormen of kleine springvormen (doorsnede 18-20 cm) met bakpapier of vet ze goed in. Klop in een kom de boter met de suiker in 5-8 minuten tot een romige, crèmekleurige massa. Klop één voor één de eieren erdoor. Zeef het zelfrijzend bakmeel erboven en spatel het luchtig door het ei-botermengsel. Verdeel het deeg over de twee vormen en strijk de bovenkant glad. Schuif de vormen in het midden van de oven en bak de cakes in 20 minuten goudbruin en gaar. Laat de cakes op een taartrooster afkoelen.

Was de aardbeien, verwijder de kroontjes en laat de aardbeien op keukenpapier uitlekken. Houd enkele aardbeien achter voor garnering en snijd de rest in vieren. Klop in een kom de slagroom stijf met de vanillesuiker en spatel de geraspte sinaasappelschil erdoor.

Leg 1 cake op een schaal en bestrijk de bovenkant met jam. Verdeel de aardbeien erover en strijk de slagroom erover uit. Bestrijk de onderkant van de andere cake met jam en leg deze op de room. Bestuif de bovenkant van de sandwich met poedersuiker en garneer met de aardbeien.

Bereidingstijd: ca. 25 minuten + 20 minuten in de oven