

Lemon Posset das englische Sommer-Dessert

Viele servieren den Nachtisch in ausgehöhlten Zitronenschalen.
4 Portionen

1 Zitronen, Schale und Saft
65 g Puderzucker
300 ml Sahne)

Schale von einer Zitronen abreiben.
Zitrone auspressen, Saft durch ein Sieb geben.

Sahne mit dem Zucker in einen großen Topf geben,
unter Rühren leicht erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist.
Zum Kochen bringen und 1-3 Minuten lang sprudeln lassen.
Vom Herd nehmen und Zitronenschale und -saft unterrühren.

Pudding in Teeschalen oder Dessert-Gläser füllen,
auf Raumtemperatur abkühlen lassen (dauert lange),
abdecken und min. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
Kann am Vortag zubereitet werden.

Dazu: Obst und Buttergebäck (Shortbread)



Shortbread - Englische Butterkekse

225 g Butter, Zimmertemperatur (30 Minuten offen stehen lassen)
110 g Rohrzucker
340 g Mehl
etwas Salz

Zucker, Butter und Mehl – im Verhältnis 1:2:3

Butter und Zucker in der Küchenmaschine in 3-5 Min.
zu einer hell-cremigen, fluffigen Masse aufschlagen.
Mehl zugeben und Teig langsam miteinander verkneten.
Teig mit den Händen weiter kneten, bis er glatt und geschmeidig ist.
Teig in Rechteckform in Frischhaltefolie wickeln, min. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Backblech mit Backpapier auslegen.

Teig zwischen Frischhaltefolie ca. 1 cm dick in Rechteckform ausrollen.
Teig mit einem scharfen Messer zunächst in ca. 2 cm breite Streifen schneiden.
Jeden Streifen quer in ca. 5 cm lange Stücke schneiden.
Jeden Keks mit einer Gabel mehrfach von oben nach unten einstechen.
Kekse mit etwas Abstand auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen.
Auf der mittleren Schiene etwa 15 - 20 Min. backen, bis die Kekse golden, aber nicht braun sind.
Kekse auf einem Gitter abkühlen lassen.
Luftdicht verschlossen halten sich die Kekse etwa 2 Wochen.

