Slik lager du lemoncurd og klassiske scones

La meg bare si det først som sist. Lager du først din egen lemoncurd er det ingen vei tilbake. I allefall ikke før den himmelske krukken med solskinn er spist opp!

Og siden scones er så lett å lage, og passer så nydelig godt med lemoncurd (og med smør og syltetøy og brunost og hvitost og… du skjønner tegningen), så smeller du sammen det også.

Perfekt til påskefrokosten, kanskje?
Til lemoncurd trenger du:

(Et lite glass)

1 økologisk sitron, skall (kun det gule) og saft

3 eggeplommer

115 g sukker

45 g kaldt, usaltet smør

Lag lemoncurd slik:

Ha eggeplommer i en liten, tykkbunnet kjele og pisk godt sammen. Ha i sukker, sitronskall og saft og pisk igjen, omtrent et minutt. Varm så opp blandingen under stadig omrøring, min kokeplate går fra 0-9 og jeg hadde min mellom 5 og 6. La blandingen koke forsiktig opp og fortsett å røre til det tykner. Konsistensen skal være som en vaniljekrem. Ta gryten av varmen og tilsett en liten spiseskje smør. Rør smøret helt inn før du tilsetter en ss til. Fortsett slik til alt smøret er rørt inn. La curden avkjøles helt før du setter den i kjøleskapet i en tett boks/glass.

Til scones trenger du:

(ca 10-12 avhengig av størrelse)

350 g siktet hvetemel

4 ts bakepulver

0,25 ts salt

3 ss sukker

1,75 dl melk

2 ts sitronsaft

1 ts vaniljeekstrakt

85 g kaldt meierismør, i terninger

egg til pensling

perlesukker til pynt (kan sløyfes)

Lag scones slik:

Ha mel, salt og bakepulver i en bolle og bland raskt sammen. Tilsett smøret i terninger og smuldre det inn i melblandingen med fingrene til alt har en smulete konsistens. (Du kan også gjøre dette i en kjøkkenmaskin). Rør inn sukkeret.

Sett ovnen på 220 grader og sett inn et stekebrett i ovnen.

Ha melken i en kopp og varm den 30 sekunder i en mikrobølgeovn. Ta melken ut og tilsett sitronsaft og vaniljeekstrakt. La stå et par minutter til melken klumper seg litt. Det du har laget heter “buttermilk” og brukes ofte i engelske oppskrifter.

Lag en fordypning i melblandingen og hell i melken. Bruk en kniv (type sånn du bruker til å smøre pålegg med) til å skjære/røre deigen raskt sammen, jobb minst mulig med den.

Ha evt litt mel på benken før du tipper ut deigen og bretter den sammen et par ganger. Form deigen til en rund leiv som er ca 4 cm tykk. Finn en rund form på ca 5 cm i diameter og stikk ut runde “boller”. Samle deigen igjen når du har stukket ut så mange du har plass til og gjenta til det ikke er mer deig igjen.

Pensle med sammenpisket egg og strø evt over sukker. Ta forsiktig det varme stekebrettet ut av ovnen og legg sconesene på brettet og stek så midt i ovnen i 10 minutter. Avkjøl på rist. Kos deg.