

## Königliche Häppchen zum Afternoon-Tea

### Gurken-Sandwiches

**Zutaten:**

1 Gurke  
feines Toastbrot oder dunkles Brot  
Butter  
Salz, weisser Pfeffer

Die Gurke schälen und in ganz feine Scheiben hobeln. Die Gurkenscheiben in ein Sieb geben und – damit die Gurke Wasser verliert - mit Salz bestreuen und mit etwas Essig beträufeln. Die Rinde der Toastbrotsscheiben wegschneiden und die Scheiben sorgfältig mit Butter bestreichen. Danach die Gurkenscheiben auf Haushaltspapier legen und trocken tupfen. Die eine Hälfte Toastbrotsscheiben jetzt ziegelartig mit Gurkenscheiben belegen, salzen und mit etwas weissem Pfeffer bestreuen. Dann die Sandwiches mit einer Toastbrotsscheibe bedecken, gut andrücken und die Sandwiches vierteln.

\*\*\*

### Eier-Sandwiches

**Zutaten:**

2 gekochte Eier  
6 Scheiben Toastbrot  
Mayonnaise  
Kresse  
etwas Worcestershire-Sauce  
einen Spritzer Tabasco  
nach Belieben Kapern  
Salz, weisser Pfeffer

Die Eier mit einer Gabel zerdrücken. Dann einen Klacks Mayonnaise, etwas Worcestershire-Sauce, einen Spritzer Tabasco, Salz und Pfeffer und – wenn Sie wollen – einige klein gehackte Kapern zu den Eiern geben, gut vermischen. Die Rinde der Toastbrotsscheiben wegschneiden und die Scheiben sorgfältig mit Butter bestreichen. Die eine Hälfte der Scheiben mit der Eiermasse bestreichen und mit einer Schicht Kresse bedecken. Toastbrot-Deckel drauflegen, gut andrücken und die Sandwiches vierteln.

\*\*\*

## Lachs-Sandwiches

### Zutaten:

150g Räucherlachs

1 ½ dl Rahm

Toastbrot

nach Belieben etwas Whisky

weisser Pfeffer, Muskatnuss

100g Lachs mit dem Wiegemesser fein hacken. Den gehackten Lachs in ein hohes Gefäss geben. Langsam den Rahm dazu geben und gleichzeitig mit dem Stabmixer zu einer mousseartigen Lachsmasse aufschlagen.

Mit weissem Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen.

Eventuell ganz wenig Whisky dazugeben und gut mischen. Dann die Lachsmasse in den Kühlschrank stellen.

Beim Toastbrot die Rinde wegschneiden und die Scheiben mit Butter bestreichen.

Die Hälfte der Toastbrot-scheiben mit der Lachsmasse bestreichen und mit einer fein geschnittenen Lachstranche belegen. Mit einer Toastbrot-Scheibe bedecken, gut andrücken und die Sandwiches vierteln.

\*\*\*

## Scones

### Zutaten:

225g Mehl

1 TL Weinstein (erhalten sie in der Apotheke)

1 TL Backpulver

½ TL Salz

50 g Butter

1½ dl Milch

Das Mehl mit dem Backpulver, dem Weinstein und dem Salz gut mischen. Die Butter nach und nach in kleinen Stückchen dazugeben und mit den Fingern gut unterkneten.

Der Teig hält erst zusammen, wenn man anschliessend langsam die Milch dazu giesst und gleichzeitig fleissig knetet, bis ein feiner elastischer Teig entsteht.

Den Teig 1cm dick auswallen und mit einem Glas oder einem Förmchen Kreise von 5 cm Durchmesser ausstechen. Ein Backblech mit einem Backtrennpapier auslegen und die Teigplätzchen drauflegen. Die noch ungebackenen Scones leicht mit Mehl bestäuben. Den Ofen auf 220 Grad kurz vorheizen und die Scones für ca. 20 Min. in den Ofen schieben.

Die Scones schmecken lauwarm am besten. Anstelle von clotted cream kann man die Scones auch mit Doppelrahm oder aufgeschlagenem Mascarpone geniessen.

\*\*\*