



English Cream Tea

EINE SÜSSE TRADITION

EUROPA > ENGLAND > SÜD WEST ENGLAND

Ein traditioneller English Cream Tea besteht aus Tee, Scones mit Marmelade und Clotted Cream.

Scones sind feine, süße Gebäckstücke ohne Kruste die auf Grund ihrer Zubereitung eine ganz besondere Konsistenz haben. Am liebsten isst der Brite dazu Erdbeermarmelade, im englischen Strawberry Jam. Dazu kommt noch ein ordentlicher Schlag Streichrahm – Clotted Cream genannt – nicht zu verwechseln mit Schlagsahne. Clotted Cream hat eher die Konsistenz von Mascarpone oder Crème Double. Dieser gehaltvolle Rahm gibt der gesamten Zeremonie ihren Namen, eben Cream Tea. Selbstverständlich kursieren in England unzählige „Originalrezepte“ für Scones. Jede Großmutter, jede Konditorei hat ihre ganz eigene Geheimrezeptur. Ursprünglich kommt diese Tradition aus der **Grafschaft Devon** im Südwesten England, mittlerweile erfreut man sich an dieser süßen Mahlzeit mit der

obligatorischen guten Tasse Tee in den Cafés, Teestuben und Hotel Lobbys im ganzen Land. Übrigens, zuerst kommt die Clotted Cream auf den Scone und dann die Marmelade. Das ist dem traditionsliebenden Briten äußerst wichtig. Ebenso die nie versiegende Frage, ob zuerst die Milch in die Teetasse geschüttet wird oder eben der Tee. Auf einer Reise nach England kommen Sie evtl. hinter des Rätsels Lösung.

travelling Britain GmbH
Ehrenbergweg 24
32760 Detmold, Deutschland
☎ +49(0)5231-570076
<https://www.travelling-britain.com>