

INHALT

EINFÜHRUNG	6	SCONES, SÜSSE BROTE & FEINGEBÄCK
AFTERNOON TEA SERVIEREN	7	Die perfekten Scones 20
SANDWICHES & HERZHAFTE HÄPPCHEN		Sour-Cream-Scones
Gurken-Sandwiches	10	mit Cheddar und Schnittlauch 22
Eiersalat-Sandwiches	11	Orangen-Safran-Scones 23
Sandwiches mit pochiertem Lachs	13	Fruchtiger Teekuchen 24
Coronation Chicken Sandwiches	14	Ingwerkuchen 26
Käse-Gougères	15	Bananenbrot 27
Tomaten-Pesto-Tartes	16	Zimtschnecken mit Rosinen 28
Mini-Cornish-Pasties	17	Englische Madeleines 30
		Unwiderstehliches Shortbread 31
		KUCHEN, TORTEN & PANCAKES
Zitronenkuchen		34
Amaranth-Schokoladenkuchen		36
Carrot Cake ohne Ei		37
Apfel-Mandel-Kuchen		38
Kokoskuchen		40
Reichhaltiger Früchtekuchen		41
Victoria Sponge Cake		42
Red-Velvet-Muffins		44
Birnen-Zimt-Muffins mit Nuss-Crunch		45
Klassische französische Zitronentarte		46
Sommerfrüchte-Tarte		47
Perfekte Pancakes		48
Maronen-Pancakes		
mit Granatapfelkernen		49

SÜSSE KLEINIGKEITEN

Mini-Florentiner	52
Lieblingsbrownies	54
Apfel-Feigen-Millefeuilles	55
Kokoshäppchen	56
Perfekter Fudge	58
Einfacher veganer Fudge	59
Orangenblüten-Marshmallows	60

KONFITÜREN & BROTAUFSTRICHE

Traditionelle Erdbeerkonfitüre	74
Zitrusmarmelade	76
Brombeer-Apfel-Gelee	77
Lemon Curd	78
Backtipps	80

HEISSE & KALTE GETRÄNKE

Die Wahl des passenden Tees	64
Masala Chai	65
Zitronen-Ingwertee mit Honig	66
Pfefferminztee	67
Grüner Eistee	67
Pfirsich-Eistee mit Honig	68
Erfrischende Limonade	70
Holunderblüten-Spritz	71