

Es ist Frühling, in unserem Garten blüht und grünt alles um die Wette. Allen voran der mächtige Flieder, der dieses Jahr so üppig ist, dass ich begonnen habe, meine Vasen damit zu befüllen.



Flieder-Scones mit Rhabarber-Curd nach britischem Rezept.

Auf der Suche nach Rezepten mit Flieder, die über den Sirup hinausgehen, stieß ich auf den Foodblog [kitchenvignettes.blogspot.com](http://kitchenvignettes.blogspot.com), auf dem die Bloggerin Aube ein Rezept für Flieder-Scones mit Rhabarber-Curd vorstellte. Da ich eh auch Rhabarber zuhause hatte und wir Besuch erwarteten, habe ich das Rezept ausprobiert, ein wenig abgeändert und bin nun

stolze Besitzerin eines neuen Frühlingsrituals.



Das Rhabarber-Curd wurde von mir zusätzlich mit einer Handvoll Erdbeeren zubereitet, um eine hübschere Farbe zu erhalten. Es ist so lecker, dass ich es wohl künftig auch zwischendurch für Brötchen und Croissants nutzen werde. Es hält sich im Kühlschrank ca. eine Woche und hat genau die richtige Mischung aus Süße und leichter Säure. Die Flieder-Scones schmecken auch ohne das Curd hervorragend. Und wer mehr Blüten im Teig haben möchte, kann getrost die Menge auch erhöhen.



## Zutaten:

### Rhabarber-Curd

- 3 Stängel Rhabarber geputzt und gehackt
- 5 Erdbeeren gewaschen und grob zerhackt
- 125 g Zucker
- 150 ml Wasser
- 1 EL Zitronensaft

4 Eigelb  
40 g kalte Butter  
1 Prise Salz

### **Scones**

460 g Mehl  
75 g Zucker  
2,5 TL Backpulver  
½ TL Natron  
½ TL Salz  
120 g Butter, zimmerwarm  
240 ml Buttermilch  
2-3 Dolden Fliederblüten

### **Zubereitung:**

1. Für das Curd zuerst Wasser mit 50 g Zucker einkochen, bis es anfängt einzudicken. Rhabarber und Erdbeeren hinzugeben und unter ständigem Rühren so lange einkochen, bis das Obst vollständig zerfallen ist und man eine etwas dünnere Marmelade erhalten hat.
2. In einem Wasserbad Eigelb mit 75 g Zucker und einer Prise Salz erwärmen und ebenfalls dabei rühren, so dass der Zucker sich auflöst, das Eigelb jedoch nicht stockt. Sobald der Zucker aufgelöst ist, löffelweise die Rhabarbermarmelade hinzugeben und gut einrühren. Wenn die gesamte Marmelade eingearbeitet ist, die kalte Butter

hinzugeben und nun noch so lange rühren, bis die Butter geschmolzen ist und das Curd ein wenig eingedickt ist.

3. Rhabarber-Curd vom Herd nehmen, abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen. Wenn man es in Marmeladengläsern umfüllt, hält es sich verschlossen im Kühlschrank bis zu einer Woche.
4. Den Backofen auf 225°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Fliederblüten waschen und abtupfen. Blüten von den Dolden zupfen und darauf achten, dass man nur den Blütenkelch abzupft. Das Grüne gehört nicht in die Scones. Blüten bei Seite stellen.
5. Mehl, Zucker, Backpulver, Natron, Salz und Butter miteinander verkneten. Blüten hinzugeben und in den Teig kneten. Anschließend die Buttermilch in den Teig einarbeiten.
6. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig zu einer Kugel formen. Sollte er noch kleben, gegebenenfalls noch etwas Mehl einarbeiten, bis er sich gut ausrollen lässt. Teig zu einem Rechteck ausrollen, etwa in der Größe eines Backblechs, und in Dreiecke schneiden.
7. Die Dreiecke auf ein Blech mit Backpapier legen und für 14 Minuten im Ofen backen. Scones noch warm oder abgekühlt mit Rhabarber-Curd genießen.



Flieder-Scones mit Rhabarber-Curd - Guten Appetit!

**Enjoy!**

*Helena*