



Walnuss-Blaubeer-Scones



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 270 kcal / 1130 kJ
Eiweiß: 7 g Fett: 12 g
Kohlenhydrate: 32 g

Zubereitungszeit:

ca. 45 min.

Zubereitung:

1. Walnüsse hacken, Blaubeeren, waschen, gut abtropfen lassen und 50 g grob hacken.
2. Mehl, Backpulver, Zucker und Zitronenschale mischen. Butter in kleine Würfel schneiden und unter die Mehlmischung kneten. 50 g Walnüsse und die gehackten Blaubeeren untermengen. Milch zufügen und alles zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten.
3. Teig auf bemehlter Fläche 4 cm dick ausrollen, 10 ca. 6 cm große Kreise ausstechen und mit ausreichend Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Ei verquirlen und die Scones damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 180 °C) 15-20 Minuten backen.
4. In der Zwischenzeit restliche Blaubeeren, waschen, abtropfen lassen und mit Ahornsirup und Zitronensaft 5 Minuten köcheln lassen, bis die Blaubeeren aufplatzen.
5. Scones zusammen mit der Blaubeersauce servieren. Nach Belieben Joghurt dazu reichen.

Zutaten für 10 Portionen :

50 g kalifornische Walnuskerne
225 g Blaubeeren
350 g Dinkelmehl
1 Päckchen Backpulver
50 g Puderzucker
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
85 g Butter
175 ml fettarme Milch (1,5%)
Ei (Gew.-Kl. M)
1 TL Ahornsirup
1 EL Zitronensaft
Mehl zum Ausrollen