

Apfel-Haferflocken-Scones

Zutaten für 16 kleine Scones

- 280g Mehl
- 100g kernige Haferflocken
- 65g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1/2 TL Salz
- 2 1/2 TL Backpulver
- 125g kalte Butter
- 60ml Milch
- 1 Ei
- 1 EL Ahornsirup
- 1 Apfel, in Stückchen geschnitten
- 75g Rosinen
- 1 TL Zitronensaft

Zubereitung

Ofen auf 200°C vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen.

Mehl mit Haferflocken, Zucker, Vanillezucker, Salz und Backpulver mischen. Milch mit Ei und Sirup verrühren. Apfel waschen, schneiden, mit den Rosinen mischen und mit Zitronensaft beträufeln.

Nun die Butter mit den Fingerspitzen unter die Mehlmasse reiben, bis eine krümelige Masse entsteht. Mit einem Mixer die flüssigen Zutaten unterrühren, dann die Apfelmischung.

Den Teig auf das Backpapier geben und zu einem 2cm dicken Quadrat drücken. Mit einem Spatel das Quadrat vierteln, die Viertel diagonal halbieren und die Dreiecke ebenfalls halbieren, so dass 16 kleine Dreiecke entstehen. Die Dreiecke verteilen.

Bei 200°C auf mittlerer Schiene für 20 Minuten backen.