



Aprikosen- Cranberry-Scones mit Chia-Marmelade



DE-ÖKO-001



Lust auf CLASEN!

APRIKOSEN-CRANBERRY-SCONES MIT CHIA-MARMELADE

Zutaten für 8 Stück:

- 225 g Mehl (Type 405), plus 2 EL zum Bearbeiten
- 1 geh. TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 55 g kalte Butter
- 25 g Zucker
- 150 ml Milch
- 75 g CLASEN BIO Aprikosen
- 50 g CLASEN BIO Cranberries
- 1 Ei (S)
- 175 g Himbeeren, tiefgekühlt
- 2 EL Ahornsirup
- 2 EL CLASEN BIO Chiasaat



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 175° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Mehl, Backpulver, Salz und Butter in einer Schüssel mit den Händen miteinander verreiben. Zucker und Milch hinzufügen und alles zu einem Teig verkneten. Aprikosen und Cranberries in kleine Stücke schneiden und in den Teig einarbeiten.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 cm dick ausrollen und mit einem Ausstecher (Ø 7 cm) 8 Scones ausstechen. Die Scones mit etwas Abstand auf dem Backblech verteilen.
4. Das Ei mit einer Prise Salz und 2 EL kaltem Wasser verquirlen und die Scones damit bestreichen. Im Ofen (Mitte) 25 bis 30 Min. goldbraun backen.
5. In der Zwischenzeit die Himbeeren mit 2 EL Wasser und dem Ahornsirup in einem Topf 3 Min. köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Chiasaat untermengen. Die Chia-Marmelade quellen und abkühlen lassen und als Aufstrich für die Scones genießen.

Nährwerte pro Scone mit ca. 25 g Marmelade:

987 kJ / 239 kcal, KH: 39 g, Fett: 7 g, EW: 5 g



vegetarisch

www.clasen-bio.de



20 Min.

Zubereitungszeit

Fertig in 50 Min.