



CHEFKOCH.DE

Apfelscones mit Haferflocken

Backofen auf 220 Grad vorheizen. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillinzucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter und Mehlmischung mit den Fingerspitzen zerkrümeln. Den Apfel schälen und grob raspeln. Zusammen mit Haferflocken, Zuckerrübensirup und Ei zur Mehlmischung geben. Alles kurz, aber gründlich verkneten. Den Teig in zwei gleich große Stücke teilen. Jedes Stück zur Kugel formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Teig flach drücken und in jeweils 4 Teile schneiden. Scones mit Milch bestreichen und in 20 Minuten goldbraun backen. Lauwarm servieren.

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal
KJ/kcal p. P.: keine Angabe /



Zutaten für 8 Portionen:

300 g Mehl
1 Apfel
3 EL Haferflocken, kernige
1 Pkt. Backpulver
100 g Zucker
1 Pkt. Vanillezucker
1 TL Salz
125 g Butter
1 EL Zuckerrübensirup
1 Ei(er)
3 EL Milch zum Bestreichen

Verfasser: Simone Hefner