

Apfel-Zimt-Scones mit Apfelmus und Zimtchips

VORBEREITEN

150
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Scones

Für die Scones

325 g Mehl
75 g Zucker
3/4 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Backpulver
1 1/2 Teelöffel Zimt
115 g eiskalte Butter
1/2 Apfel
Zimtchips
2 Eier
1 Teelöffel Vanilleextrakt
180 g Apfelmus
3 Teelöffel brauner Zucker

Für die Zimtchips

75 g Zucker
2 Teelöffel Zimt
1 Esslöffel Zuckerrübensirup
1 Esslöffel Pflanzenfett

Unter einer knusprigen Streuseldecke oder auf einem buttrigen Mürbeteig - die Kombination Apfel und Zimt schmeckt einfach immer. Und weil wir von den beiden nicht genug bekommen können, krönen wir das Ganze mit

einem Klecks Apfelmus und knusprigen Zimtchips. Der Einfachheit halber kommt das Apfelmus aus dem Glas, die Zimtchips werden selbstgemacht. Du möchtest das Apfelmus auch selbst machen? So einfach geht's.

- 1 -

Backofen auf 110 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Für die Zimtchips alle Zutaten miteinander verrühren und auf das Backblech streichen. Im heißen Ofen ca. 35 Minuten backen, auskühlen lassen. In Stücke brechen.

- 3 -

Backofen auf 190 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 4 -

Mehl mit Zucker, Backpulver, Salz und 1 TL Zimt mischen. Butter in kleine Stücke schneiden und mit den Fingerspitzen in das Mehl kneten. Nur so lange kneten, bis gerade eben so ein Teig entsteht.

- 5 -

Apfel würfeln und mit Zimtchips unter den Teig rühren. Eier mit Apfelmus und Vanilleextrakt verquirlen und zu den trockenen Zutaten geben. Mit einer Gabel leicht unterrühren. In einer zweiten Schüssel braunen Zucker mit restlichem Zimt mischen.

- 6 -

Teig auf das Backpapier geben, zu einem Kreis formen und in 6 Tortenstücke schneiden. Scones auseinanderschieben, mit Zimt-Zucker bestreuen und im

Apfel-Zimt-Scones mit Apfelmus und Zimtchips

heißen Ofen ca. 20 Minuten backen.