

Pfirsich-Scones mit weißer Schokolade

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Stück

Für die Scones

300 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
1/2 Teelöffel Natron
30 g Zucker
1/2 Teelöffel Salz
200 g weiße Schokolade
180 g getrocknete Pfirsiche
125 g kalte Butter
150 ml Frucht-Buttermilch Pfirsich
1 Ei

Zum Garnieren

120 g Puderzucker
2 Esslöffel Fuze Tea Schwarzer Tee Pfirsich
1 Handvoll getrocknete Pfirsiche
2 Esslöffel weiße Schokoraseln

Hast du Lust so richtig in **Sommerlaune** zu kommen? Dann schnapp dir die Picknickdecke, kram den Picknickkorb aus dem Keller hervor, füll ihn mit Leckereien und Kaltgetränken und dann auf zum **Picknick**. Aber welche **Snacks** lassen sich am besten mitnehmen und vernaschen ohne, dass sie in der Sonne

dahinschmelzen oder nach dem Transport unappetitlich aussehen? Handliches **Gebäck** ist das Zauberwort. Wie wäre es also mit **Pfirsich-Scones** für die Extraportion Sommer?! Die holst du dir mit getrockneten Pfirsichen, weißen Schokoladenstückchen und fruchtigem **Pfirsich-Tee-Zuckerguss** direkt auf die Hand.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Für die Scones Mehl, Backpulver, Natron, Zucker und Salz in einer großen Schüssel mischen. Weiße Schokolade grob hacken. Getrocknete Pfirsiche fein würfeln. Beides zu den trockenen Zutaten in die Schüssel geben und alles vermengen. Kalte Butter in Würfel schneiden, mit dazu geben und mit den Händen verkneten. Nur so lange kneten, bis gerade eben so ein Teig entsteht.

- 3 -

Kalte Frucht-Buttermilch mit Ei in einer Schüssel verquirlen, zu den restlichen Zutaten geben und mit einem Löffel leicht vermengen.

- 4 -

Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben und Teig zu einer Kugel mit ca. 20 cm Durchmesser formen. Kugel wie einen Kuchen erst vierteln dann achteln, sodass 8 gleichgroße Teigdreiecke entstehen. Auf das Backblech setzen und mit Pfirsichen garnieren. Scones ca. 17 Minuten im heißen Ofen backen, bis sie goldbraun sind.

- 5 -

Währenddessen für den Zuckerguss Fuze Tea Schwarzer

Pfirsich-Scones mit weißer Schokolade

Tee Pfirsich und Puderzucker vermengen.

- 6 -

Zum Servieren Scones auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, mit weißen Schokoraspeln garnieren und mit Zuckerguss beträufeln.