

Scones mit weißer Schokolade und getrockneten Aprikosen

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Nach einer Idee von [bakin' bit](#).

- 1 -

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

- 2 -

Schokolade, Aprikosen und Pekannüsse grob hacken, beiseitestellen.

- 3 -

Mehl mit Zucker, Backpulver und Salz 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.

- 4 -

Sahne mit Ei und Vanilleextrakt verquirlen und zu den trockenen Zutaten geben. Mit einer Gabel leicht unterrühren. Schokolade, Pekannüsse und Aprikosen unterheben.

- 5 -

Teig auf das Backpapier geben, zu einer Scheibe formen und in 8 Tortenstücke schneiden. Scones auseinanderschieben und im heißen Ofen 15-20 Minuten backen.

Zutaten für 8 Scones

240 g Mehl
75 g Zucker
2 Teelöffel Backpulver
1/2 Teelöffel Salz
55 g eiskalte Butter
125 ml Sahne
1 Ei
1,5 Teelöffel Vanilleextrakt
170 g weiße Schokolade
120 g Pekannüsse
190 g getrocknete Aprikosen

Manchmal reicht selbst Schokolade nicht aus, um einen miesen Tag zu drehen. Was jetzt hilft? Die Kombination aus Schokolade, Frucht und Nuss - aus weißer Schokolade, getrockneten Aprikosen und Pekannüssen. Studentenfutter im Kuchenformat quasi. Und damit erlaubt...