



# Feigen-Walnuss-Scones mit Honigquark

Zeit gesamt  
30minZubereitungszeit  
15minSchwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Feigen	30 g
Walnusskerne	30 g
Weizenmehl, Type 405	108 g
Brauner Zucker	10 g
Backpulver	1 TL
Salz	
Butter	40 g
Milch	50 ml
Quark 20 % Fett i.Tr.	70 g
Honig	1 TL
Zimt	
Birnen	1 St.

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Backpapier, SILVERCREST

Handrührgerät mit Knethaken, Nudelholz

1. Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Feigen und Walnüsse fein hacken. In einer Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver und Salz vermischen. Mit einem Handrührgerät mit Knethaken zusammen mit Butter und Milch zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Teig auf einer bemehlten Fläche mithilfe eines Nudelholzes ausrollen und in 4 Kreise schneiden. Scones auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 15 Min. goldbraun backen.
3. Inzwischen in einer Schüssel Quark mit Zimt und Honig verrühren. Birnen waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Scones aufschneiden, mit Honigquark bestreichen und mit Birnenspalten belegt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	305 kcal
Kohlenhydrate	40 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	14 g