




Kürbis-Scones

 Zeit gesamt
1h

 Zubereitungszeit
35min

 Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

Hokkaidokürbis	500 g
Orangen	2 St.
Rohrzucker	175 g
Aprikosen	2 St.
Butter	125 g
Salz	
Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 405	150 g
Dinkelmehl, Type 630	250 g
Zimt	1 TL
Backpulver	2 TL

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier, Pürierstab

1. Kürbis schälen, halbieren, entkernen und würfeln. Orangen halbieren und Saft auspressen. In einem Topf Orangensaft mit Wasser auf 250 ml auffüllen. Rohrzucker und Kürbis zugeben und aufkochen. Zugedeckt ca. 15 Min. weich garen. Anschließend Kürbis pürieren und abkühlen lassen.
2. Aprikosen waschen, halbieren, Kern entfernen und klein würfeln. In einer Schüssel Butter, übrigen Zucker und Salz mit einem Handrührgerät mit Schneebesen cremig rühren. Ei und abgekühltes Kürbispüree unterschlagen. Beide Mehle, Zimt und Backpulver mischen und mit Aprikosen kurz unterkneten.
3. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig auf etwas Mehl ca. 3 cm dick ausrollen und Kreise (ca. 6 cm Durchmesser) ausstechen. Kürbis-Scones auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im Backofen ca. 20–25 Min. goldgelb backen. Lauwarm oder abgekühlt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Dazu schmecken [Himbeer-Limetten-Konfitüre](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	214 kcal		
Kohlenhydrate	34 g	Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	4 g	Fette	7 g