



Kürbis-Scones

Zeit gesamt
1hZubereitungszeit
35minSchwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 16 Portionen

Hokkaidokürbis	500 g
Orangen	2 St.
Brauner Zucker	175 g
Aprikosen, frisch	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, SILVERCREST

Stabmixer/ 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 auskühlen 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
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	7 g