



Rhabarber-Scones mit weißer Schokolade

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Schokolade, Weiß	50 g
Rhabarber	150 g
Butter	125 g
Brauner Zucker	60 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	350 g
Backpulver	2 TL
Milch	150 ml
Schlagsahne	200 g
Vanille Zucker	2 TL
Mascarpone	300 g
Sauerkirschkonfitüre	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST
Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. Schokolade grob hacken. Rhabarber waschen, faserige Schale abziehen und klein würfeln.
2. In einer Schüssel Butter mit Zucker, Salz, Mehl, Backpulver und Milch verkneten. Schokolade und Rhabarber kurz unterkneten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 cm dick ausrollen und in ca. 4 cm lange Dreiecke schneiden.
3. Scones auf 2 mit Backpapier belegte Bleche verteilen und im vorgeheizten Backofen nacheinander ca. 12 Min. backen.
4. Inzwischen in einer Schüssel Sahne mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen, dabei Vanillinzucker einrieseln lassen. In einer weiteren Schüssel Mascarpone glatt rühren und Schlagahne vorsichtig unterheben.
5. Rhabarber-Scones lauwarm oder abgekühlt mit Mascarponesahne und Konfitüre servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Die Rhabarber-Scones schmecken am besten frisch, übrige Stücke nach dem Abkühlen einfrieren und vor dem Servieren nochmals kurz aufbacken.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	275 kcal
Kohlenhydrate	29 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	16 g