



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
Rohrzucker	60 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	350 g
Backpulver	2 TL
Milch	150 ml
Schlagsahne	200 g
Vanillinzucker	2 TL
Mascarpone	300 g
Sauerkirschkonfitüre	100 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Backblech mit Backpapier, 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
