

SCONES MIT APRIKOSEN

Kategorie: **FRÜHSTÜCK** **KALTE SPEISEN** **VEGETARISCH**



Zutaten für 1 Portion:

- 465 g Dinkelmehl
- 2.5 Teelöffel Weinsteinbackpulver
- 115 g Butterschmalz
- 25 g Ahornsirup
- 240 g Frischkäse (Ziege)
- 200 g Aprikose
- 60 ml Sojamilch
- 1 Stück Ei
- 1 Stück Vanilleschote
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

Das Dinkelmehl, Salz und Weinsteinbackpulver vermengen. Butterschmalz, Ahornsirup und Ziegenfrischkäse mit einer Gabel verrühren. Zum Mehlgemisch hinzugeben und wieder mit einer Gabel verrühren. Aprikosen klein schneiden unter die Masse heben.

Die Sojamilch mit dem Ei verquirlen. Vanilleschote halbieren und auskratzen. Vanillemark unter die Eimasse mischen. Zum Mehl-Aprikosenmischen geben und zu einem glatten Teig verkneten. Wenn der Teig zu trocken wird, etwas Sojamilch hinzu geben.

Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund formen und flach drücken, sodass er eine Stärke von etwa 2,5 cm hat. Den runden Teig in etwa 8 gleich große Teile wie einen Kuchen einritzen. Den Kuchen mit etwas Milch bestreichen.

Den Kuchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Und im 200 °C vorgeheizten Backofen ca. 18 – 20 Minuten goldbraun backen.