

Rezept

Haferflocken-Scones

Ein Rezept von Haferflocken-Scones, am 26.04.2024

Zutaten

20 g getrocknete Goji-Beeren	3 EL Ahornsirup
150 g zarte Haferflocken	200 g Dinkelmehl (Type 630)
2 TL Backpulver	1/4 TL Salz
2 M Eier	2 EL Zuckerrübensirup
75 ml Rapsöl	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

Zubereitung

1. Die Goji-Beeren fein hacken und mit 1 EL Ahornsirup vermischen. Haferflocken mit dem übrigen Ahornsirup in einer Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun rösten, abkühlen lassen.

2. Mehl mit Backpulver, Salz, Haferflocken und den Beeren mischen und auf die Arbeitsfläche häufen, in die Mitte eine Mulde drücken. Eier, Rübensirup und Öl verrühren, in die Mulde gießen und alles zu einem festen Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln, 10 Min. kalt stellen.

3. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 1 ½ cm dick ausrollen, mit einem runden Ausstecher oder einem Glas (ca. 5 cm Ø) 20 Kreise ausstechen und auf die Bleche legen.

4. Die Teigkreise nacheinander im Ofen (Mitte) 12-15 Min. backen. Herausnehmen, lauwarm abkühlen lassen und servieren – am besten mit Ricotta und ein paar Goji-Beeren.