

Rezept

Knoblauchscones mit Apfel-Kapern-Dip

Ein Rezept von Knoblauchscones mit Apfel-Kapern-Dip, am 01.03.2024

Zutaten

| | |
|---|---|
| 180 ml Sojamilch | 2 EL naturtrüber Apfelessig |
| 300 g Weizenmehl (Type 550) | 2 gehäufte TL Natron |
| 2 TL Ei-Ersatzpulver (ersatzweise 1 EL Sojamehl) | 1 TL Salz |
| 4 EL neutrales Pflanzenöl | 4-5 Knoblauchzehen |
| 20 g Kapern | 1/2 kleiner Apfel |
| 100 g ungesüßter Sojaghurt | Salz |
| schwarzer Pfeffer aus der Mühle | Backpapier für das Blech |
| Weizenmehl zum Verarbeiten | 1 Glas oder Dessertring (7-0 cm Ø) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen (6-8 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Die Sojamilch mit dem Apfelessig verrühren und ca. 5 Min. stehen lassen, sodass sie gerinnt. Mehl, Natron, Ei-Ersatzpulver (oder Sojamehl) und Salz mischen. Das Öl und die geronnene Sojamilch hinzufügen. Die Knoblauchzehen schälen und dazupressen. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts bei niedrigster Stufe vermengen, dann bei mittlerer oder hoher Stufe in 1-2 Min. zu einem glatten, leicht klebrigen Teig verkneten. Den Teig ca. 20 Min. abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 250° vorheizen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche mit bemehlten Fingern ca. 3 cm dick ausbreiten, ohne ihn zu stark zu bearbeiten. Mit dem Dessertring oder Glas Kreise daraus ausstechen. Teigreste zusammendrücken und erneut ausbreiten. Insgesamt sechs bis acht Scones ausstechen und auf ein Blech mit Backpapier setzen.
3. Die Scones im heißen Backofen (Mitte) 12-15 Min. backen, bis sie oben hellbraun werden. Danach den Ofen ausschalten und die Scones im geschlossenen Ofen weitere 7-10 Min. ruhen lassen.
4. Inzwischen den Dip vorbereiten: Die Kapern grob hacken. Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch fein reiben. Die Apfelraspel und die Kapern mit dem Sojaghurt vermengen. Den Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Scones aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und mit dem Dip servieren.