



Ostern: Buttermilch-Scones

mit Crème fraîche und Aprikosenkompott



30-40min



2 Personen

Eier an Ostern, das muss sein! Vor allem beim Osterfrühstück! Aber man kann ja nicht nur von Eiern leben und Scones sind doch auch ganz lecker ... Diese hier jeddenfalls sind ein kulinarischer Traum! Buttermilch und Crème fraîche machen sie herrlich frisch, Pistazien verleihen ihnen den gewissen Crunch und das Aprikosen-Ingwer-Kompott lässt einem schon bei der Zubereitung das Wasser im Munde zusammenlaufen!

- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Stück Ingwer
- 10g Pistazienkerne ¹⁵
- 100g getrocknete Aprikosen ¹²
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 300g Weizenmehl ¹
- 1 Päckchen Backpulver
- 500ml Buttermilch ⁷
- 1 Becher Crème fraîche ⁷

- 40g Butter ⁷
- Zucker
- Salz

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf
- Stabmixer
- Messbecher
- Nudelholz
- Küchenpinsel
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Die Seiten der Scones nicht mit der Buttermilch-Wasser-Mischung bepinseln, sonst gehen sie nicht richtig auf!

Gluten (1), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 1034kcal, Fett 39.1g,
Kohlenhydrate 145.8g, Eiweiß 21.6g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zitronenschale** abreiben und die **Zitrone** auspressen. Den **Ingwer** schälen und fein reiben. Die **Pistazien** in einem kleinen Topf ohne Fett 1–2Min. anrösten, anschließend beiseitestellen. Die **Aprikosen**, **1-2EL Ingwer**, **2TL Vanillezucker** und 200ml Wasser in dem Topf aufkochen und 16–19Min. bei niedriger Hitze köcheln lassen.



Die **Crème fraîche** mit **1EL Zitronensaft**, **1-2TL Zitronenschale** und 1TL Zucker oder Honig cremig rühren.



40g kalte Butter in ca. 1 cm große Würfel schneiden, mit **225g Mehl**, **1TL Backpulver**, 2EL Zucker und 1 Prise Salz mischen. Mit den Händen zu einer krümeligen Masse verarbeiten, dann **130ml Buttermilch** zugeben und untermischen. Eine Arbeitsfläche mit **Mehl** bestäuben, den **Teig** darauf vorsichtig und nicht zu lange kneten.



Die **Aprikosen** nach 16-19Min. vom Herd nehmen (das Wasser sollte jetzt um ca. 2/3 eingekocht haben) und mit einem Stabmixer zu einem **Kompott** pürieren. Nach Geschmack mit **1-2TL Zitronensaft** und mehr Zucker verfeinern.



1EL Buttermilch mit 1EL Wasser verrühren. Ein Nudelholz mit **Mehl** bestäuben und den **Teig** ca. 2cm dick ausrollen. Mit einem Glas oder einer Ausstechform **4-6 Scones** ausstechen (Durchmesser: 6-7cm). Die **Scones** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, nur die Oberseiten mit der **Buttermilch-Wasser-Mischung** bepinseln und die **Scones** 15-17Min. im Ofen backen.



Die **Pistazien** fein hacken. Die **Scones** aufschneiden, mit der **Crème fraîche** und dem **Aprikosen-Ingwer-Kompott** bestreichen und mit den **Pistazien** und ggf. **übriger Zitronenschale** garniert servieren.