



Ostern: Buttermilch-Scones

mit Crème fraîche und Aprikosenkompott



20-30min



3-4 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!

Was du von uns bekommst

- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Stück Ingwer
- 20g Pistazienkerne ¹⁵
- 150g getrocknete Aprikosen ¹²
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 450g Weizenmehl ¹
- 1 Päckchen Backpulver
- 500ml Buttermilch ⁷
- 2 Becher Crème fraîche ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 80g Butter ⁷
- Zucker
- Salz

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

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

Allergene

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

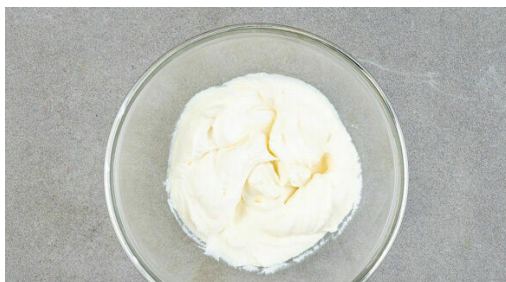
Nährwertangaben pro Portion

Energie 972kcal, Fett 39.0g, Kohlenhydrate 131.6g, Eiweiß 20.7g



1. Zutaten vorbereiten

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**, den **Ingwer**, **3TL Vanillezucker** und 300ml Wasser in dem Topf aufkochen und 16-19Min. bei niedriger Hitze köcheln lassen.



4. Crème fraîche verfeinern

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



2. Teig kneten

80g kalte Butter in ca. 1cm große Würfel schneiden. **2EL Mehl** aufbewahren, das **übrige Mehl** mit **2TL Backpulver**, 4EL Zucker, 1 Prise Salz und der Butter mischen. Mit den Händen zu einer krümeligen Masse verarbeiten, dann **250ml Buttermilch** zugeben und untermischen. Eine Arbeitsfläche mit dem **aufbewahrten Mehl** bestäuben und den **Teig** darauf vorsichtig und nicht zu lange kneten.



5. Kompott fertigstellen

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



3. Scones backen

2EL Buttermilch mit 2EL Wasser verrühren. Ein Nudelholz mit **Mehl** bestäuben und den **Teig** ca. 2cm dick ausrollen. Mit einem Glas oder einer Ausstechform **8-12 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.



6. Pistazien hacken

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.