



Ostern: Buttermilch-Scones

mit Mascarpone und Aprikosen-Ingwer-Kompott

20-30min 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 sind zumindest ein absoluter kulinarischer Traum! Buttermilch und Mascarpone machen sie herrlich frisch, Pistazien verleihen ihnen den gewissen Crunch und das Aprikosen-Ingwer-Kompott lässt einem schon bei der Zubereitung das Wasser im Mund zusammenlaufen!

Was du von uns bekommst

- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Stück Ingwer
- 1 Päckchen Pistazienkerne 15
- 100g getrocknete Aprikosen 12
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Packungen Weizenmehl 1
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Packung Buttermilch 7
- 1 Packung Mascarpone 7

Was du zu Hause benötigst

- 40g Butter 7
- Salz
- Zucker

Küchenutensilien

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

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 1037kcal, Fett 42.6g, Kohlenhydrate 136.6g, Eiweiß 23.6g



1. Zutaten vorbereiten

Den Ofen 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, auf einem Teller beiseitestellen. Die **Aprikosen**, **1-2EL Ingwer**, **2TL Vanillezucker** und 200ml Wasser in dem Topf aufkochen und 15-20Min. bei niedriger Hitze köcheln lassen



4. Mascarpone vorbereiten

Die **1/2 des Mascarpone** mit **1-2EL Zitronensaft**, **1-2TL Zitronenschale** und 1-2TL Zucker oder Honig cremig rühren. Der **restliche Mascarpone** wird für dieses Rezept nicht benötigt. Ggf. noch 1-2TL Wasser hinzufügen.



2. Teig kneten

40g kalte Butter in ca. 1cm 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.



5. Kompott fertigstellen

Die **Aprikosen** nach 15-20Min. 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.



3. Scones backen

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.



6. Pistazien hacken

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