



Ostern: Buttermilch-Scones

mit Mascarpone und Aprikosen-Ingwer-Kompott



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 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!

- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Stück Ingwer
- 2 Päckchen Pistazienkerne ¹⁵
- 150g getrocknete Aprikosen ¹²
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Packung Weizenmehl ¹
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Packung Buttermilch ⁷
- 1 Packung Mascarpone ⁷

- 80g Butter ⁷
- Salz
- Zucker

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

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 1001kcal, Fett 42.5g,
Kohlenhydrate 129.1g, Eiweiß 22.7g



4. Mascarpone vorbereiten

2. Teig kneten

5. Kompott fertigstellen

3. Scones 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.