



## Möhren-Scones



Zutaten für ca. 10 Stück:

- Scones** Die Möhren schälen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Die Möhren im Dampf oder Wasser garen. Anschließend abkühlen lassen, fein pürieren und mit dem Ei mischen.
- 350 g Möhren  
30 g Zucker
- 450 g Dinkelmehl  
1 Prise Salz  
2 TL Backpulver  
125 g kalte Butter
- Mehl mit Zucker, Backpulver und Salz verrühren und die gewürfelte, kalte Butter zugeben. Mit den Fingern die Butter in den Teig einarbeiten.
- 1 Ei  
2 EL Milch
- Nun die Möhren-Masse zum Teig geben und eine geschmeidige, gut formbare Masse herstellen.

- Außerdem** Den Teig auf einer bemehlten Oberfläche 1 cm dick ausrollen und Kreise ausstechen. Jeweils zwei Kreise übereinander legen und auf ein Blech mit Backpapier legen. Die Scones mit Milch bestreichen und im heißen Ofen bei 180 °C Umluft etwa 20 Min backen.
- Kirschkonfitüre  
Frischkäse  
Quark

Die Scones lassen sich nach dem Backen einfach horizontal auseinander brechen und mit Marmelade bestreichen. Gut passt auch Frischkäse oder Quark unter die Marmeladen.