



Süße und herzhaftes Pumpkin Scones

Süße Pumpkin Scones

Zutaten (für 8 Scones)

230 g Mehl
2 EL Zucker / Rohrzucker
2 TL Backpulver
1 TL Ingwer, gemahlen
1/2 TL Zimt
1/4 TL Muskatnuss
1 Prise Nelken
1/2 TL Salz
50 g Haferflocken
30 g frische Cranberries, gehackt (nach Belieben)
50 g Rosinen oder gehackte Datteln
125 ml Kürbispüree, kalt
50 ml Sahne, kalt
1 Ei
Fein geriebene Schale einer unbehandelten Orange
1 TL frischer Ingwer, fein gerieben (nach Belieben)
125 g Butter, kalt und in Stückchen geschnitten
2 EL Rohrzucker (nach Belieben als Topping)

Für die Zimt-Butter

60 g Butter, weich
1 TL Ahorn Sirup
1/2 TL Zimt
Eine Prise Salz

Zubereitung (circa 25 Minuten)

Den Backofen auf 210 Grad Umluft oder Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Mehl, Zucker, Backpulver, Gewürze und Salz in einer Rührschüssel vermengen. Die Haferflocken mit den Cranberries und Datteln mischen. In einem Rührbecher das Kürbispüree mit der Sahne, dem Ei, der Orangenschale und dem frischen Ingwer verquirlen.

Kalte Butter mit den Fingerspitzen, dem Handmixer oder der Küchenmaschine in die Mehlmischung einarbeiten, bis alles grob krümelig ist. Als nächstes die Kürbismischung hinzufügen und rühren, bis gerade so ein Teig entsteht. Dann die Mischung aus Haferflocken, Cranberries und Datteln einarbeiten.

Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Scheibe (circa 20 Zentimeter Durchmesser) formen und in acht Portionen teilen – wie kleine Tortenstücke. Für kleinere Scones den Teig halbieren und aus jeder Hälfte 8 kleinere Scones in Dreiecks-Form bilden.

Scones mit etwas Abstand nebeneinander auf das Backblech setzen und im Ofen 15 Minuten goldbraun backen. Die kleineren nur für 12 Minuten backen.

Alle Zutaten für die Zimt-Butter gut vermengen, dann die Scones aus dem Ofen nehmen und nach Belieben mit der Zimt-Butter warm servieren.

Herzhafte Pumpkin Scones

Zutaten (für 8 Scones)

240 g Mehl
60 g feine Polenta
2 TL Backpulver
1 TL Zucker oder Rohrzucker
1 getrocknete Chili, gehackt
1/4 TL Kreuzkümmel, fein gemahlen
3/4 TL Salz
30 g Nusskerne (z.B. Walnuss-, Kürbis-, Sonnenblumen- oder Pinienkerne)
75 g Hartkäse (z.B. Cheddar oder Bergkäse), grob gerieben
3 bis 4 EL frische Kräuter (z.B. Petersilie, Majoran oder Thymian), fein gehackt
125 ml kaltes Kürbispüree
50 ml kalte Sahne
1 Ei
125 g kalte Butter, klein geschnitten
Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung (circa 25 Minuten)

Backofen auf 210 Grad Umluft oder Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Mehl, Polenta, Backpulver, Zucker, Kreuzkümmel Chili und Salz in einer Rührschüssel vermengen. Die Nusskerne mit Käse, Kreuzkümmel und Kräutern zusammenmischen. In einem Rührbecher das Kürbispüree, die Sahne und das Ei verquirlen.

Kalte Butter mit Fingerspitzen, Handmixer oder Küchenmaschine in die Mehlmischung einarbeiten, bis alles grob krümelig ist. Als nächstes die Kürbismischung hinzufügen und rühren, bis gerade so ein Teig entsteht. Dann die Mischung aus Nüssen, Käse und Kräutern grob einarbeiten.

Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck oder zu einer Scheibe (circa 20 Zentimeter Durchmesser) formen und in acht Portionen teilen – wie kleine Tortenstücke. Für kleinere Scones den Teig halbieren und aus jeder Hälfte 8 Scones in Dreiecks-Form bilden.

Scones mit etwas Abstand nebeneinander auf das Backblech setzen und im Ofen 15 Minuten goldbraun backen. Die kleineren nur 12 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und warm servieren.