



Jeden 2. Sonntag im Monat von 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr

„Blauer Salon“ im Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld, Elmar-Limberg-Platz 4, I.OG links, 23554 Lübeck

* Buslinie 1 (Peenestieg) vor der Tür * Tel.0171-9073606 * kochbuchbibliothek.sh@gmx.de *

Kürbis Scones Eine Leckerei

Zutaten (ca. 12 Stück) **für den Teig:** 240 – 400 g Mehl (je nach Konsistenz des Kürbispürees), 1 Esslöffel Backpulver, ½ Teelöffel Salz, 60 Gramm Zucker, 3 Esslöffel Rohrzucker, ½ Teelöffel Zimt, ½ Teelöffel Muskatnuss, ¼ Teelöffel Ingwer, 60 g Butter, kalt gewürfelt, 150 Gramm Kürbispüree (aus ca. 300 Hokkaido Kürbis), 1 Ei, 2 Esslöffel Sahne, 2 Esslöffel Milch. Die Mehlangaben sind in diesem Rezept nur Richtgrößen. Denn, je nachdem wie viel Flüssigkeit im Kürbispüree enthalten ist, braucht es mehr oder weniger Mehl, um einen ausrollbaren Teig zu erhalten. Wer, wie wir, den Kürbis zum Pürieren kocht, sollte nach dem Weichkochen die Kürbisstücke zuerst gut abtropfen lassen. **Zutaten für die erste Glasur:** 120 Gramm Puderzucker, 4 Teelöffel Milch. **Für die gewürzte Glasur:** 60 Gramm Puderzucker, ½ Teelöffel Zimt, 1/8 Teelöffel Muskatnuss, 1 Prise gemahlener Ingwer, 2 Teelöffel Milch

Zubereitung

- Den Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen
- Für den Teig alle trockenen Zutaten mit dem Mehl in eine Rührschüssel geben und vermischen
- Die kalten Butterwürfel hinzugeben und mit einer Gabel so lange zerdrücken, bis keine großen Butterstückchen mehr vorhanden sind und die Mischung feinkrümelig geworden ist
- In einer Schüssel Ei, Sahne, Milch und 150 g vom Püree miteinander vermengen und in die Teigmischung rühren. Wenn alles vermengt ist, eventuell weiter Mehl einarbeiten, bis der Teig gerade nicht mehr klebt
- Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und in Quadrate schneiden, diese dann in Dreiecke zerteilen
- Die Dreiecke mit genügend Abstand auf die vorbereiteten Backbleche geben und ca. 15 Minuten backen
- Unbedingt beim Ofen. Je nach Dicke der Scones und Mehlmenge im Teig, kann die Backzeit variieren
- Die Scones sollten goldbraun sein und duften
- Scones auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen
- Die beiden Glasuren separat zubereiten und zuerst die ungewürzte Glasur auf den Scones verstreichen
- Diese etwas antrocknen lassen und einem Spritzbeutel mit feiner Tülle die zweite Glasur darüber geben



Bild und Grundrezept Nordisch.Info. Rezept abgeändert von Kochbuchbibliothek

Zu den Scones kann man Erdbeermarmelade und Clotted Cream reichen, alternativ auch Butter und Quittengelee