

Ein Rezept für die besten Blueberry Scones fürs Frühstück

Leckere Scones mit frischen Blaubeeren die einfach himmlisch sind.

Manchmal scrolle ich so durch Instagram, um irgendwo kurz hängen zu bleiben, ein Herzchen zu vergeben und dann weiter zu scrollen. Und manchmal bei diesem Durchscrollen entdecke ich Dinge, die mir nicht mehr aus dem Kopf gehen. So geschehen mit diesem GANNI Kleid, dass es leider nirgendwo mehr zu kaufen gibt und dass ich, weil nicht schnell genug, so verpasst habe. Mit Backrezepten verhält es sich ja glücklicherweise anders.

Als ich diese Blueberry Scones vor über einer Woche auf Instagram entdeckt habe, sind sie mir, ohne Witz, nicht mehr aus dem Kopf gegangen. Tagelang hatte ich nur den Gedanken: Zu dem Account zurückkehren und schauen, wo es das Rezept gibt. Zum Glück wurde es erwähnt. Es ist das Very Blueberry Scones Rezept von Smitten Kitchen.





Blueberry
Scones

Ich konnte nicht anders. Ich musste es einfach nachbacken. Ich

liebe Scones in sämtlichen Variationen zum Frühstück (ok, zu fast jeder Tageszeit). Ohne alles aber mit clotted cream und Marmelade, mit Cranberry oder eben mit frischen Blaubeeren. Am besten warm aus dem Ofen. So schmecken übrigens auch diese Blueberry Scones am besten. Das Rezept habe ich minimal abgewandelt, indem ich Sahne statt Vollmilch verwendet habe. Dadurch werden die Scones so richtig saftig, auch nach dem zweiten
Aufbacken.



Richtig gut: Die Scone-Spalten lassen sich sogar gut einfrieren. Dafür einfach den Teig wie im Rezept unten beschrieben vorbereiten, bis die Blueberry Scones roh, als Torte vor euch stehen und ihr acht bis zehn Spalten abgeschnitten habt, die verteilt ihr auf einem Blech und friert sie so ein. Sind sie durchgefroren, lassen sie sich auch zusammen verpacken, ohne, dass sie aneinanderkleben und kaputt gehen. Einfach gut zwei Minuten zur ursprünglichen Backzeit backen, fertig sind frische Scones zum Frühstück!

Blaubeer-Scones



[Print This](#)

Portionen: 8-10 Zubereitungszeit: 20 Minuten Koch-/Backzeit: 15 Minuten

Zutaten

- 1 Cup Dinkelvollkornmehl
- 1 Cup Dinkelmehl
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 3 EL braunen Zucker
- 2 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 5 EL Butter, (70 g), eiskalt und in kleine Stücke geschnitten
- 1 Cup frische Blaubeeren
- 170 ml Sahne
- 1 Ei, verquirlt
- etwas Zucker zum Bestreuen

Anleitung



Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Zunächst die trockenen Zutaten wie Mehl, Backpulver, Salz und Zucker mit dem Zitronenabrieb mischen. Die Butterwürfel untermischen und wahlweise mit den Fingern oder dem Küchengerät solange verrühren, bis die Butterstücke maximal Erbsengröße haben. Nun die Blaubeeren vorsichtig untermischen, sie sollten nicht kaputt gehen.

Zum Schluss schnell die Sahne untermischen, hier nicht zu lange rühren, da sonst die Blaubeeren kaputtgehen und der Teig zu saftig wird.

Den Teig als Kugel auf eine gut bemehlte Arbeitsplatte geben und solange flach drücken, bis er rund ist wie ein Kuchen und knapp 1,5 cm hoch ist. Nun mit einem Messer acht bis zehn Kuchenspalten schneiden. Nun die Spalten mit etwas Abstand auf dem Backblech verteilen, das verquirlte Ei darauf pinseln und mit etwas Zucker bestreuen. Für rund 15 Minuten backen. Falls ihr die Stücke tiefgefroren aufbackt das Ei auch erst vor dem Backen draufpinseln.