

# Apfel-Haferflocken-Scones

So fruchtig und so lecker: Das Rezept für Apfel-Haferflocken-Scones ist ideal geeignet für ein liebevolles Sonntagsfrühstück für die ganze Familie.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 45 min



Foto: Katrin Morenz

## Zutaten

280 g	Mehl
100 g	<a href="#">Haferflocken</a>
60 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
0.5 TL	<a href="#">Salz</a>
2 TL	Backpulver
120 g	<a href="#">Butter</a> (kalte)
60 ml	Milch
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
1 EL	Ahornsirup
1 Stk.	<a href="#">Apfel</a>
70 g	<a href="#">Rosinen</a>
1 TL	Zitronensaft

## Zubereitung

1. Für die Apfel-Haferflocken-Scones den Backofen auf 200°C vorheizen. Apfel waschen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Mit Rosinen mischen und sofort mit Zitronensaft beträufeln und vermengen.
2. Mehl mit Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Haferflocken und Salz mischen. Die kalte Butter hineinbröckeln. Milch zuerst mit Ei verrühren, dann den Sirup unterrühren und die

Sirupmischung dann unter den Teig heben.

3. Die Apfelmischung mit dem Teig vermengen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf zu einem etwa 2 cm dicken Quadrat ausrollen.
4. Das Quadrat vierteln und jedes Viertel halbieren, so dass kleine Dreiecke entstehen. Die Dreiecke nochmals halbieren und diese kleineren Dreiecke auseinanderziehen, damit sie sich nicht mehr berühren.
5. Die Scones auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

## **Tipp**

Wer gerade keine Äpfel zur Hand hat, kann die Apfel-Haferflocken-Scones alternativ auch mit Birnen zubereiten.