

Kürbis Scones backen mit Joghurt

Perfekt für einen Herbstmorgen mit einer Tasse Tee oder Kaffee. Dieses goldorange Teegebäck ist voller Kürbisgeschmack mit Knoblauch, Curry und Zwiebel. Einfache und schnelle Scones backen mit Joghurt! Sie sind weich und unglaublich zart! Super flockig und köstlich gewürzt!



- » **PORTIONSGRÖßE:** Für 12 Stück
- » **SCHWIERIGKEIT:** Leicht
- » **ZUBEREITUNGSZEIT:** 45 Minuten
- » **ERNÄHRUNG:** Vegetarisch
- » **KALORIEN / PORTION:** 1795 Kalorien
- » **GERICHT FÜR:** Frühstück | Abendessen

Nährwertberechnung auf das Gesamte in Gramm bzw. Milliliter

Energie: 1795 Kalorien | Fett: 87 g | Kohlenhydrate: 203 g | Eiweiß: 48 g | Ballaststoffe: 13 g | Zucker: 19 g

Zutaten:

- » 250 Gramm **Kürbisfruchtfleisch** (zum Beispiel Hokkaidokürbis)
- » 250 Gramm **Mehl**
- » 100 Gramm **Joghurt**
- » 1 **Knoblauchzehe**
- » 60 Gramm weiche **Butter**
- » 50 Gramm **Käse** (in Würfel, geriebener Käse zum Beispiel Cheddar)
- » 1 Teelöffel **Currypulver**
- » 2 rote **Zwiebeln**

Aus dem Vorrat:

- » 1 Prise **Salz** (nach Bedarf)
- » 1 Prise **Chiliflocken**
- » 2 Teelöffel **Backpulver**
- » 1 **Eigelb**

Außerdem:

- » Mehl zum Arbeiten
- » weiche Butter oder Backpapier für das Tarteform
- » Circa 50 Milliliter Wasser aus der Leitung

Küchenhelfer:

- » Tarteform
- » Topf
- » Backpapier
- » Pürierstab
- » Topf und Esslöffel

So wird's gemacht:

1. Schritt – Kürbispüree zubereiten vom Hokkaidokürbis:

Hokkaidokürbis waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Diese mit Knoblauch, Butter, Currypulver und Salz in einen Topf geben. Mit etwas Wasser aufgießen. Bis die Flüssigkeit verdunstet ist, den Kürbisbrei in ein Weckglas umfüllen und pürieren.

2. Schritt – Zum Scones Teig verarbeiten:

Die trockenen Zutaten Mehl, Backpulver, eine Prise Salz, und Chiliflocken in eine Schüssel geben. Dann die restlichen Zutaten hinzugeben, wie Zwiebelwürfel, Käsewürfel, Kürbispüree, Joghurt und Butter. Alles zusammen zu einem Teig kneten.

3. Schritt – Backpapier falten:

Backpapierzuschnitt halbieren, vierteln und zu einem Dreieck falten. Die lange Seite zur kurzen Seite bündig falten, sodass ein spitzes Dreieck entsteht. Die Spitze vom Dreieck mittig auf die Tarteform legen und am Rand circa 3 Zentimeter abschneiden.

4. Schritt – Scones im Ofen backen:

Mit dem Esslöffel Teig entnehmen und Kugeln formen. Diese auf Backpapier in der Tarteform nebeneinander legen. Eigelb mit Wasser vermengen und auf die Scones streichen. Backofen auf 200 Grad (Umluft) stellen und circa 20 Minuten backen.

Genießen!

Guten Appetit – Bon Appetit! ♥

Noch mehr leckere Rezepte auf: <https://kleineprise.de>