

Pflaumen Scones

Zubereitet mit: Langnese

ca. 40 min | normal

Zutaten

für 12 Portionen

- 150 g Pflaumen
- 100 g Weizenvollkornmehl
- 150 g Weizenmehl
- 2 TL Zimt
- 80 g brauner Zucker
- 80 g Butter (kalt)
- 2 TL Backpulver
- 50 g Haferflocken (fein)
- 1 Ei
- 6 Kugeln Cremissimo Walnuss

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	874 kJ
Energie (Kilokalorien):	209 kcal
Fett:	7,9 g
davon gesättigte Fettsäuren:	4,5 g
Kohlenhydrate:	29 g
davon Zucker:	12 g
Ballaststoffe:	2 g
Eiweiß:	3,8 g
Salz:	0,18 g

Zubereitung

1. Die Pflaumen waschen, entsteinen und in Viertel schneiden und zusammen mit dem Zucker und Zimt in einer Schüssel vermischen.

2. Für den Teig alle restlichen Zutaten in einer Schüssel mischen und kräftig durchkneten.

3. Die Pflaumen vorsichtig untermischen und den Ofen auf 180 Grad Celsius vorheizen. Aus dem Teig Tennisball große Kugeln formen. Die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.

4. Danach aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen, aufschneiden und mit jeweils 2 Esslöffeln Eis befüllen.

Tipps zu diesem Rezept

Zu den Pflaumen Scones mit Eis passt hervorragend ein frischer Pflaumenkompott der sich ganz einfach aus ein paar zusätzlichen Zwetschen, eingekocht mit Zucker und Zimt, zaubern lässt. Am Besten servierst du die Scones mit einem kleinen Löffel und einer Kuchengabel.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 40 min Kühlzeit: 0 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns