

Müsli-Scones

Sachbezeichnung

Geriebener Butterteig mit Trockenfrüchten, Nüssen und Granola



Ausbeute

30 Stück zu 99 g



Zeitplanung

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Ruhezeit: 60 Minuten

Backzeit: 18–20 Minuten/225°C fallend



Nährwerte (100 g oder 100 ml)

Energie: 1'514 kJ/362 kcal;

Fett: 14 g, davon ges. Fettsäuren 6.4 g;

Kohlenhydrate: 50 g, davon Zucker 17 g;

Eiweiss: 7.7 g; Salz 0.5 g

Zutaten

Sconesteig (3'002 g)

1'175 g Weizenmehl 400

175 g Zucker

55 g Backpulver

12 g Speisesalz

25 g Vanillezucker

290 g Butter, in Stücken

120 g Baumnusskerne, Bruch

130 g Cranberries, gezuckert, getrocknet

245 g Sultaninen

80 g Wasser
(zum Einweichen)

465 g Vollmilch

115 g Joghurt nature

115 g Eier

Weitere Zutaten (35 g)

20 g Weizenmehl 720
(zum Ausrollen)

15 g Eistreiche
(zum Bestreichen)

Granola-Mix (1'009 g)

400 g Haferflocken, fein

70 g Mandeln, gehobelt, gebrochen

70 g Cashewnüsse, grob gemahlen

70 g Kürbiskerne, schalenlos, grob gemahlen

70 g Baumnusskerne Bruch, grob gemahlen

4 g Speisesalz

275 g Backhonig

50 g Kokosfett

Herstellung

1

Früchte und Nüsse einweichen

Die getrockneten Cranberries, Sultaninen und gehackten Baumnusskerne etwa 60 Minuten im Wasser einweichen, dann überschüssiges Wasser abgiessen und abtropfen lassen.

2

Granola-Mix

Kokosfett und Honig im Kupferkessel langsam auflösen.

Haferflocken, Nüsse und Kerne separat grob hacken oder mahlen. Die Trockenmischung zum Honig-Kokosfett geben und gründlich vermengen. Die Granola-Mischung gleichmässig auf mit Silikonpapier belegten Blechen verteilen. Im milden Umluftofen goldbraun und knusprig rösten. Vor dem Weiterverarbeiten auskühlen lassen.

Hinweis zur Lagerung: In gut verschlossenen Behältern bis zu 4 Wochen bei Raumtemperatur haltbar.

3

Sconesteig

Trockene Zutaten (Mehl, Zucker, Backpulver, Salz und Vanillezucker) mit der Butter mischen, bis nur noch kleine Butterstücke sichtbar sind.

Eingeweichte Trockenfrüchte begeben und 1 Minute mischen. Zum Schluss die flüssigen Zutaten (Milch, Joghurt und Eier) begeben und alles 2–3 Minuten zu einem homogenen Teig mischen.

4

Aufarbeiten

Den Teigbruch von 3'000 g zu einem Rechteck von 35×42 cm ausrollen. In Quadrate von 7×7 cm einteilen, Oberfläche mit Ei bestreichen und mit Granola-Mix bestreuen.

5

Schneiden und absetzen

Mit einem Messer oder Metallhorn die Scones-Quadrate an den Markierungen schneiden. Scones in genügend Abstand auf Bleche mit Silikonpapier absetzen und leicht flachdrücken.

6

Backen

Die Scones sofort in den heissen Ofen geben und ohne Dampfzugabe backen.