

Müsli-Scones mit Erdbeerquark

Süßes Kleingebäck mit Fruchtquark zum Brunch

etwa 12 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Teig:

250 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Dr. Oetker Vitalis Schokomüsli klassisch
1 Be. Dr. Oetker Crème légère
50 ml Milch (4 EL)
½ TL Salz
40 g Zucker

Zum Bestreichen:

Milch

Erdbeerquark:

200 g Erdbeeren
250 g Speisequark (Magerstufe)
etwa 40 g Zucker

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. 2 EL von dem Müsli beiseitestellen. Übriges Müsli und die anderen Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten und zu einer Rolle formen. Teigrolle in etwa 12 gleich große Portionen teilen und mit bemehlten Händen jeweils zu einer Kugel formen. Teigkugeln jeweils zu einem Taler (Ø etwa 4 cm) flach drücken und auf das Backblech legen. Teigstücke mit Milch bestreichen, mit restlichem Müsli bestreuen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Minuten



Die Scones mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

③ Erdbeerquark:

Erdbeeren waschen und putzen. Die Hälfte pürieren, die übrigen klein schneiden. Speisequark mit Zucker und Erdbeerpüree verrühren. Klein geschnittene Erdbeeren unterrühren. Scones mit Erdbeerquark servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Scones sind einfriergeeignet.

