VIVANI
THE ART OF CHOCOLATE

Weiße Schokoladen-Heidelbeer-Scones

Zutaten

Für 8 Stück

2 Eier
80 ml Buttermilch
1 Bio-Zitrone, Abrieb
320 g helles Dinkelmehl
120 g Rohrohrzucker
1/3 TL gemahlene Bourbon-Vanille
2 TL Weinstein-Backpulver
1 Prise Salz
100 g kalte Butter
200 g VIVANI Weiße Kuvertüre
200 g Heidelbeeren
4 EL Sahne

So wird's gemacht

01 Die weiße Kuvertüre grob hacken.

02 Das Mehl mit Backpulver, gemahlener Vanille, Zitronenabrieb, Zucker, Salz und 2/3 der gehackten Schokolade in einer großen Schüssel vermengen.

03 Die kalte Butter in Stückchen scheiden und mit den Händen unterkneten, sodass ein krümeliger Teig entsteht.

04 Die Buttermilch mit den Eiern verrühren und zur Krümelmasse geben. Mit einem Teigspatel vermischen, bis sich der Teig grob miteinander verbunden hat – nicht zu lange kneten. Zuletzt die Hälfte der Heidelbeeren behutsam untermengen.

05 Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und mit bemehlten Händen zu einer etwa 3 cm dicken Scheibe flachdrücken. Den Teig mit einem scharfen und feuchten Messer in 8 Tortenstücke schneiden.

06 Vorsichtig die übrigen Heidelbeeren und die restliche weiße Kuvertüre in den Teig drücken.

07 Die Scones mit flüssiger Sahne bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Heißluft ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Am besten schmecken die Scones lauwarm und frisch aus dem Ofen.