



Vegane Scones mit Kaffeecreme

Zutaten

80 g Dattel-Rohmasse

40 g Erdmandeln gemahlen

0.25 Stück(e) Vanilleschote

2 Teelöffel Instantkaffee

200 g Dinkelmehl

120 g Buchweizenmehl

65 g Dattelsucker

1 Prise(n) Salz

2 Teelöffel Backpulver

130 g pflanzliche Butter-Alternative

0.5 Teelöffel Zimt

0.5 Teelöffel Kardamom

90 ml Wasser

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 1 h

Portionen: 6

Zubereitung

1.

Heize den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vor.

2.

Hacke die Dattelpaste in kleine Würfel und bereite den Instantkaffee zu: Gieße dazu die 2 Teelöffel mit 80 ml heißem Wasser auf und rühre gut um.

3.

Gib die Dattelwürfel mit 50 g Dattelsucker und 60 ml Café in eine kleine Schüssel und lasse sie für 5 Minuten ziehen.

4.

Schneide 90 g der pflanzlichen Butter-Alternative in kleine Würfel.

5.

Gib das Mehl, die gemahlenen Erdmandeln, Zimt, Kardamom, Backpulver und Salz in eine große Schüssel und mische die Zutaten gut miteinander.

6.

Füge die "Butter"-Würfel hinzu und reibe sie mit den Fingerspitzen in das Mehl ein, bis die Konsistenz der von Sand ähnelt.

7.

Forme in der Mitte des Teigs eine Mulde, gib die Kaffee-Dattelmischung hinzu und verknete den Teig mit den Händen.

8.

Kleide ein Backblech mit Backpapier aus, lege den Teig darauf und forme eine runde, dicke Scheibe daraus. Diese sollte etwa 2 cm hoch sein.

9.

Schneide den Teig in 6 dreieckige Stücke und backe sie für 12 Minuten.

10.

Schneide die Vanilleschote der Länge nach auf und kratze das Mark heraus.

11.

Schlage die restliche pflanzliche Butter-Alternative mit Vanillemark, dem restlichen Dattelsucker, dem restlichen Wasser und dem restlichen Café luftig auf.

Genieße deine Scones mit der Kaffeecreme zu einer heißen Tasse Tee am Nachmittag.