



Vegane Blaubeer-Scones mit Kokos

🕒 Preparation time: 20 minutes

👤 Portions: 8

Cooking time: 25 minutes

Total time: 45 minutes

Zutaten für 8 vegane Blaubeer-Scones

- 250 g glutenfreie Haferflocken(mehl)
- 35 g Kokosblütenzucker
- 1 Prise Salz
- 40 g geschrotete Leinsamen
- 40 g Kokosraspel
- 1 TL Backpulver
- 80 ml Orangensaft
- 50 ml Kokosöl
- 150 ml Kokosmilch (gemeint ist die Milch aus der Dose, nicht der Kokosdrink)
- 120 g TK-Heidelbeeren
- 1-2 TL (Haferflocken)Mehl

Zum Garnieren

- 80 g gesiebter Puderzucker
- 4 TL Limettensaft oder Blutorangensaft
- Kokosraspel

Zubereitung (20-25 Minuten Zubereitungszeit + 25 Minuten Backzeit)

1. 250 Haferflocken im Mixer zu Mehl mahlen oder Haferflockenmehl verwenden. Haferflockenmehl mit 40 g Kokosblütenzucker, 1 Prise Salz, 40 g geschroteten Leinsamen und 40 g Kokosraspeln in einer Schüssel vermengen. 1 TL Backpulver darauf geben und 80 ml Orangensaft darauf gießen, bis es anfängt zu schäumen. 50 ml Kokosöl (flüssig) und 150 ml Kokosmilch dazu geben. Alles gut miteinander vermengen und 5 Minuten quellen lassen. Dann nochmals gut durchrühren. Sollte der Teig noch zu fest sein, etwas mehr Kokosöl oder Kokosmilch zugeben.
2. Die 120 g TK Blaubeeren unaufgetaut vorsichtig unterheben, damit sie nicht alle aufbrechen.
3. Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
4. Teig auf einem Blatt Backpapier mit ein klein wenig Haferflockenmehl mit den Händen kreisförmig formen und flach drücken. Wer mag, legt ein zweites Blatt Backpapier darauf und benutzt zusätzlich ein Nudelholz.
5. Teigkreis in Stücke unterteilen und diese ein wenig voneinander wegrücken, damit sie im Ofen nicht zusammen backen.
6. Die veganen Blaubeer-Scones bei 200 Grad Umluft 25-27 Minuten im Ofen backen.
7. Anschließend die Blaubeer-Scones kurz abkühlen lassen. Aus 80 g gesiebttem Puderzucker + 4 TL Orangen- oder Zitronensaft eine Glasur anrühren und die Scones damit beträufeln. Scones nach Belieben zusätzlich mit Kokosraspeln bestreuen.