



Vegane Blaubeer-Scones mit Kokos

🕒 Vorbereitung: 20 Minuten 👤 Portionen: 8
🕒 Zubereitung: 25 Minuten
Total: 45 Minuten

Zutaten für 8 vegane Blaubeer-Scones

- 250 g glutenfreie Haferflocken(mehl) + etwas mehr Haferflockenmehl zum Formen der Scones
- 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. 300 g Haferflocken im Mixer zu Mehl mahlen oder Haferflockenmehl verwenden. 250 g 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.
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. Tipp: Sollte der Teig zu feucht sein, gebt noch etwas mehr Haferflockenmehl hinzu oder feine Haferflocken. Die Feuchtigkeit des Teigs hängt ein wenig davon ab, wie viele Beeren beim Untermischen aufgesprungen sind und wie die Konsistenz Eurer Kokosmilch ist.
6. Teigkreis in Stücke unterteilen und diese ein wenig voneinander wegrücken, damit sie im Ofen nicht zusammen backen.
7. Die veganen Blaubeer-Scones bei 200 Grad Umluft 25-27 Minuten im Ofen backen.
8. Anschließend die Blaubeer-Scones kurz abkühlen lassen. Aus 80 g gesiebttem Puderzucker + 4 TL Limettensaft eine Glasur anrühren und die Scones damit beträufeln. Scones nach Belieben zusätzlich mit Kokosraspeln bestreuen.