

# Vegane Blaubeer-Scones mit Kokos

Tea Time mit Scones, Ihr Lieben! Denn es gibt heute ein Rezept für köstliche vegane Blaubeer-Scones mit Kokos für Euch auf Veggies. Bei diesen kalten Temperaturen draußen, war mir einfach nach Backen zumute. Denn wenn es eisig und dunkel ist, gibt es doch nichts Schöneres, als wenn die Wohnung nach Zimt und Gebäck duftet. Ein leckerer Kräutertee oder ein veganer Chai-Latte passen dann großartig zu den Scones. Basis dieses leckeren Gebäcks sind gemahlene Haferflocken und Kokosraspel. Gesüßt habe ich die Scones mit Kokosblütenzucker! Habt Ihr Kokosblütenzucker schon Mal probiert? Wenn nicht, solltet Ihr das unbedingt tun, denn er schmeckt unglaublich gut - süß, karamellig, dunkel und kräftig. Man kann jede Art von Gebäck oder auch Porridge damit süßen und man erhält ihn inzwischen fast in jedem Supermarkt. Aber bitte achtet auf Bio-Ware! Lasst es Euch also gutgehen und genießt diese herrlichen veganen Blaubeer-Scones. Aufheben sollte man sie am besten abgedeckt im Kühlschrank. Bei mir waren sie allerdings nach drei Tagen schon komplett weggeputzt. Sooo gut... Freue mich auf Euer Feedback. Macht es Euch schön, xoxoxo Eure Lea.

## 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)

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. Die 120 g TK Blaubeeren unaufgetaut vorsichtig unterheben, damit sie nicht alle aufbrechen. Backofen auf 200

Grad Umluft vorheizen. 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. Diese Konsistenz sollte Euer Teig ungefähr haben. Wenn er zu flüssig ist, gebt noch etwas Haferflockenmehl zusätzlich hinzu. Sieht das nicht jetzt schon zum Anbeißen aus? Nun müsst Ihr den Teig nur noch in Stücke schneiden.

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.

Teigkreis in Stücke unterteilen und diese ein wenig voneinander wegrücken, damit sie im Ofen nicht zusammen backen. Teig in 8 gleichmäßige Stücke unterteilen und diese voneinander wegrücken. Die veganen Blaubeer-Scones bei 200 Grad Umluft 25-27 Minuten im Ofen backen. 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. Vegane Blaubeer-Scones mit Kokos Vegane Blaubeer-Scones abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Lasst es Euch schmecken, Ihr Lieben! Julian und ich konnten gar nicht aufhören, die leckeren Scones zu füttern.

### **Rezepte, die ebenfalls interessant sein könnten**

- [Fruchtige, fettfreie Apfelfritters](#)
- [Kürbiskuchen mit Zitronen-Ingwer-Glasur](#)
- [Raw Himbeer-Cheesecake](#)