

# Sweet Potato Scones

etwa 10 - 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.

**Zutaten:****Für das Süsskartoffel Püree:**

200 g Süsskartoffeln

**Für den Teig:**

240 g Mehl

1 EL Dr. Oetker Backpulver

½ TL Salz

150 g Zucker

1 TL Zimt

¼ TL Kardamompulver

1 TL Ingwerpulver

60 g Butter oder Margarine, kalt  
gewürfelt

1 Ei

2 EL Joghurt nature

2 EL Milch

**Für die erste Glasur:**

120 g Puderzucker

4 TL Milch

**Für die gewürzte Glasur:**

60 g Puderzucker

½ TL Zimt, gemahlen

1 Msp. Kardamompulver

1 Prise Ingwerpulver

2 TL Milch

**1 Für das Süsskartoffel Püree:**

Die Süsskartoffeln schälen und klein schneiden, danach in einen Topf geben. Die Sweet Potato Würfel mit Wasser bedecken und kochen, bis sie weich sind. Danach das Kochwasser abgiessen und die Stücke evtl. in einem Sieb etwas abtropfen lassen. Mit einem Pürierstab pürieren oder mit einer Gabel zerdrücken.

Den Backofen vorheizen. Backbleche mit Backpapier auslegen.

**Ober-/Unterhitze 220 °C****Heißluft 200 °C****2 Für den Teig:**

Alle Zutaten inkl. Mehl in eine Rührschüssel geben und vermischen. Wenn alles vermengt ist, wenn nötig, weiter wenig Mehl einarbeiten, bis der Teig nicht mehr ganz so fest klebt.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und in Stücke schneiden. Die Scones mit genügend Abstand auf die vorbereiteten Backbleche geben und ca. 15 Minuten backen.

**Backzeit: etwa 15 Minuten**

Je nach Dicke der Scones und Mehlmenge im Teig, kann die Backzeit variieren.  
Die Scones sollten goldbraun sein.

Die Scones auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

### 3 Für die Glasuren:

Die beiden Glasuren separat zubereiten. Bei der zweiten darauf achten, dass zuerst alle trockenen Zutaten gut vermischt werden und erst danach die Milch hinzugefügt wird. Alles gut mischen.

### 4 Dekorieren:

Zuerst die Glasur ohne Gewürze auf den Scones verstreichen. Diese etwas antrocknen lassen und mit einem Löffel (oder einem Spritzbeutel mit feiner Öffnung) die zweite Glasur in Linien darüber geben.