

# Vegane Erdbeer-Kokos-Scones von Glücksgenuss

○ Mittel

Zutaten für Personen

## Zubereitungszeit:

Arbeitszeit: 20 Min.

240 g	Mehl
70 g	Bio-Kokosblütenzucker
80 g	Bio-Kokosöl
100 g	Sojajoghurt
2 EL	Bio-Kokosmilchpulver
etwas	gemahlene Vanille
1 Prise	Salz
1 Handvoll	frische Erdbeeren

1

Mehl, Backpulver, Kokosblütenzucker, Kokosmilchpulver, Vanille und Salz in einer Schüssel miteinander vermengen.

2

Das Kokosöl löffelweise hinzufügen und mit dem Joghurt schnell unter die Mehlmischung kneten. Der Teig sollte nicht zu lange bearbeitet werden, da die Konsistenz klebrig wird. Den Teig abgedeckt nochmal für 10 Minuten in den Kühlschrank geben.

3

In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen und in Scheiben schneiden.

4

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 1cm dick ausrollen und mit einem Dessertring (Durchmesser ca. 8-10cm) Kreise ausstechen.

5

Die Scones auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und anschließend mit den Erdbeerscheiben belegen.

6

Im vorgeheizten Backofen (180 Grad / Ober-Unterhitze) werden die Scones 20 Minuten goldgelb gebacken.

**Tipp:**

Die Scones am besten in einem Glasbehälter mit Deckel aufbewahren, so sind sie mehrere Tage haltbar. Der Teig kann mit Kakaopulver abgewandelt werden und der Belag mit anderen Früchten, wie z. B. Orangen, Äpfeln, Nektarinen oder Birnen variiert werden. Viel Freude beim Ausprobieren.