

# Vanille-Eierlikör-Scones mit Eierlikörcreme und Himbeer-Rosen-Konfitüre

## Zutaten

Vanille-Eierlikör-Scones:

250 g Weizenmehl  
65 g Zucker  
½ Vanilleschote, ausgekratztes Mark  
¼ TL Salz  
1 Msp Kardamompulver  
½ Pkg Backpulver  
100 g weiche Butter  
120 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
etw. Sahne oder Kondensmilch zum Bestreichen

Eierlikörcreme:

½ Pkg Tortencreme Vanille  
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
50 ml Milch (1,5% Fett)  
200 g Mascarpone  
100 g Frischkäse  
25 g Puderzucker

Himbeer-Rosen-Konfitüre:

(am Vortag vorzubereiten)  
500 g Himbeeren (frisch oder aufgetaute TK)  
250 g Gelierzucker 2:1  
1 EL Rosenwasser  
etwas ausgekratzte Vanilleschote  
Marmeladengläser

## Zubereitung

Eierlikörcreme:

Die Tortencreme mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Milch aufschlagen. Die übrigen Zutaten hinzufügen und zu einer glatten Creme verrühren. Die fertige Creme abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Vanille-Eierlikör-Scones:

Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl, Zucker, Salz, Kardamompulver und Backpulver vermischen. Die Butter hinzugeben und mit den Händen zu groben Streuseln verarbeiten.

Mark der Vanilleschote mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren, zu den Streuseln geben und rasch unterkneten. Zu langes Kneten vermeiden.

Den Teig auf 3 cm Stärke ausrollen und mit einem Förmchen (rund oder in Blütenform, etwa 6 cm Ø) ausstechen. Ggf. Teigreste ein zweites Mal ausrollen und ausstechen.



[Link zum Rezept: Vanille-Eierlikör-Scones mit Eierlikörcreme und Himbeer-Rosen-Konfitüre](#)

# Vanille-Eierlikör-Scones mit Eierlikörcreme und Himbeer-Rosen-Konfitüre

Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, mit Sahne oder Kondensmilch bestreichen.  
Auf mittlerer Schiene etwa 15 Min. backen.  
Scones aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter leicht abkühlen lassen. Lauwarm mit der Eierlikörcreme und der Konfitüre servieren.

Himbeer-Rosen-Konfitüre:  
(am Vortag vorzubereiten)

Himbeeren pürieren, mit dem Gelierzucker, der Vanille und dem Rosenwasser vermischen. Alles zusammen in einem passenden Topf unter gelegentlichem Rühren aufkochen und dann weitere 4 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen. Eine Gelierprobe durchführen und gegebenenfalls noch ein bis zwei Minuten weiter kochen lassen. Gläser mit der heißen Konfitüre befüllen, mit dem Deckel fest verschließen und für 5 Minuten auf den Kopf stellen. Gläser wieder umdrehen und völlig erkalten lassen.  
Die Konfitüre ist nun konserviert und kann auf Wunsch für einen späteren Gebrauch auch länger gelagert werden.

[Link zum Rezept: Vanille-Eierlikör-Scones mit Eierlikörcreme und Himbeer-Rosen-Konfitüre](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)