

Recept Scones

Ingrediënten

Voor 12-15 scones

Voor het deeg

- 500 gr bloem
- 90 gr suiker
- 5 tl bakpoeder
- ½ tl zout
- 75 gr boter, koud en in kleine blokjes
- 2 eieren
- 175 ml karnemelk

Verder nodig

- Bloem, voor het uitrollen
- 1 ei, losgeklopt
- Clotted cream
- Aardbeienjam

Optioneel

- 125 gr rozijnen

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C boven- en onderwarmte (geen hete lucht). Bekleed een bakplaat met bakpapier. Doe de bloem, suiker, het bakpoeder en zout in een kom en meng dit door elkaar. Voeg de klontjes boter toe en wrijf deze door het bloemmengsel, tot de stukjes boter zo groot zijn als grof broodkruim. Voeg de eieren en karnemelk toe en kneed alles tot een samenhangend deeg. Kneed vooral niet te lang door.

Rol het deeg op een bebloemd werkblad met een deegroller uit tot een dikte van 1 1/2-2 centimeter. Steek daar met een gladde ronde uitsteker van ongeveer zes centimeter rondjes deeg uit en leg deze op de bakplaat. Het overgebleven deeg kun je weer opnieuw uitrollen. Bestrijk de scones met het losgeklopte ei en bak de scones in ongeveer 15 minuten goudbruin en gaar.

Serveer de scones met clotted cream (meng 2 delen mascarpone met 1 deel lobbij geklopte slagroom als alternatief) en aardbeienjam.

Optioneel: Je kunt rozijnen toevoegen aan dit recept. Spoel deze dan eerst af onder de kraan en laat ze uitlekken in een zeef. Voeg ze toe na de eieren en karnemelk.