



Overige

Scones met room

Voor 4 personen.

Ingrediënten

230 gram zelfrijzende bloem
1 theelepel bakpoeder
25 gram suiker
1 ei
100 milliliters melk
2 deciliters room (opgeklopt)
frambozenjam (om af te werken)
40 gram boter

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 225°C. Bekleed een ovenrooster met bakpapier. Meng het bakpoeder onder de bloem. Wrijf met je vingers de boter door de bloem. Blijf wrijven tot er fijne korrels ontstaan. Voeg als laatste de suiker toe.

Klop het ei los met de melk. Hou twee eetlepels van het mengsel apart. Giet de rest van het eimengsel bij de bloem en roer met een vork tot een zacht, licht vochtig deeg.

Rol het deeg uit op een met bloem bestrooid werkblad tot een dikte van 1,5 tot 2 cm. Wrijf de rand van een uitsteekring van 5 cm in met bloem en steek cirkeltjes uit het deeg. Leg de deegcirkeltjes op het rooster met bakpapier.

Bestrijk de scones met het resterende eimengsel. Zet de scones 12 minuten in de oven, tot ze goudbruin zijn. Laat ze op een rooster afkoelen. Serveer met de room en de frambozenjam.

Tip: De scones zijn het lekkerst als ze lauw gegeten worden.

Keukenbenodigdheden

Oven
Deegroller

