



## SCONES

*Scones zijn onmisbaar bij een high tea of brunch. En dat is niet voor niks, want goed gebakken zijn ze erg lekker! Echte Engelse scones serveer je traditioneel met clotted cream en jam. Recept is voor 6-8 scones.*

*Voorbereiding: 15 min. Bereiding: ca. 15 min.*



### Ingrediëntenlijst

- 250 gram Lelie's Tarwebloem
- 10-15 gram bakpoeder
- 50 gram boter, koude en in kleine stukjes
- 45 gram suiker
- ¼ tl zout (ca. 2 gram)
- 1 ei
- 90 ml karnemelk (maakt scones luchtiger en malser en geeft ze een zachte, kruimelige structuur).
- 125 gram rozijnen, optioneel
- bloem, voor het uitrollen
- ½ ei, losgeklopt, voor het bestrijken
- clotted cream en aardbeienjam, om mee te serveren.

### Bereiding

- Verwarm de oven voor op 220°C.
- Meng de tarwebloem, bakpoeder, suiker en het zout in een kom door elkaar.
- Voeg de boter toe er doorheen en kneed zolang tot er een broodkruimeldeeg ontstaat.
- Voeg het ei en de karnemelk toe en kneed alle ingrediënten tot een soepele deegmassa (kleverig). Vooral niet te lang doorkneden!
- Rol het deeg uit over een met bloem bestoven oppervlak tot een dikte van 1½-2 cm.
- Steek cirkels uit van ca. 5 cm doorsnede met een met bloem bestoven ronde uitsteker.
- Plaats de scones op een bakplaat met bakpapier en bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
- Bakken in de oven gedurende circa 15 min. op 200°C tot ze goudbruin zijn.
- Serveer de scones met clotted cream en aardbeienjam.

### Tot Slot

- Je kunt rozijnen toevoegen aan het scones recept! Spoel ze dan eerst af onder de kraan en laat ze uitlekken in een zeef, voordat je ze toevoegt aan het deeg.
- Alternatief voor clotted cream is mascarpone, roomkaas of opgeklopte slagroom.
- En denk aan lemon curd, passievruchten curd, cranberry compote, bramenjam i.p.v. aardbeienjam. Curd is een klassieke, zoetzure Engelse spread met een zijdezachte, romige textuur.
- Bewaar ze eventueel luchtdicht, maar eet ze wel binnen 1-2 dagen op.
- Alternatief voor karnemelk is gewone melk met een theelepeltje citroensap.