

Rozijnenscones



Eenvoudig

Oventemperatuur en baktijd:

Elektrische oven: 220°C

Heteluchtoven: 200°C

Gasoven: stand 4-5

Baktijd: 10-15 minuten

Ingrediënten:

(voor ca. 12 stuks)

225 g zelfrijzend bakmeel

mespuntje zout

2 zakjes Dr. Oetker Vanillesuiker

1 el gemalen kaneel

2 el fijne tafelsuiker

85 g boter

1 losgeklopt ei (m)

2-3 el karnemelk

75 g rozijnen

1 zakje Dr. Oetker Gebaksglazuur

1 bakje grove kaneelsuiker

Extra nodig:

mixer met deeghaken

glas met 5 cm doorsnee

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor. Bekleed de bakplaat met bakpapier.

Meng zelfrijzend bakmeel, zout, Vanillesuiker, suiker, kaneel en boter in een kom en kneed het met de mixer met deeghaken tot een kruimelig deeg. Voeg bijna al het losgeklopte ei toe en kneed het snel tot een soepel, stevig deeg. Voeg als het te droog is al knedend wat karnemelk toe.

Kneed de rozijnen door het deeg. Rol het deeg uit tot een lap met een



Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · www.oetker.nl

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: info@oetker.nl



dikte van 1 cm. Dip het glas in een laagje bloem en steek hiermee zoveel mogelijk rondjes uit het deeg. Leg ze op de bakplaat. Kneed restjes deeg weer samen en herhaal het uitrollen en uitsteken.

Kwast de scones dun in met de rest van het ei. Bak de rozijnenscones middenin de oven goudbruin en gaar (ze mogen wat indeuken bij het indrukken). Schuif ze met bakpapier op een rooster en laat ze afkoelen.

Verwarm het Gebaksglazuur volgens de aanwijzingen op het zakje en bestrijk de scones met een dikke laag glazuur. Bestrooi ze met grove kaneelsuiker.

Serveertip: Gebruik een etagère en leg op elke laag een andere smaak scones (zie recepten Vanilleroomscones en Chocoladescones).

Dr. Oetker producten:

Dr. Oetker Vanillesuiker

Dr. Oetker Gebaksglazuur

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Nederland b.v. - www.oetker.nl

Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · www.oetker.nl

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: info@oetker.nl