



Scones

8 - 10 porties



Wat bakervaring gewenst

up to 20 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

bakpapier
bakplaat
deegroller

Voor het scones deeg:

250 g Kristalbloem (Koopmans)
0,5 zakjes Dr. Oetker Backin
30 g boter of margarine
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker
200 g magere kwark
zout
1 ei
75 g rozijnen (optioneel)

Voor garnering:

aardbeienjam
250 ml slagroom

1 Hoe maak je de scones:

Neem de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor. Bekleed de bakplaat met bakpapier of vet de bakplaat in. Snijd de harde boter in kleine stukjes en doe ze in een beslagkom. Zeef het zelfrijzend bakmeel en voeg het toe. Voeg de Vanillesuiker, kwark, zout en ei toe. Kneed het geheel met de hand tot een samenhangend scones deeg. Voeg de gewelde rozijnen toe en kneed het scones deeg nog eens goed door.

- 2 Rol het deeg uit tot een lap van circa 2 cm dik. Steek of snijd rondjes met een doorsnede van circa 5 cm uit de deeglap en leg ze op de bakplaat. Plaats de bakplaat in het midden van de oven en bak de scones gaar en goudbruin.

Elektrische oven: 200 °C

Heteluchtoven 180 °C

Baktijd: 20 - 25 minuten

- 3 Serveer de scones met aardbeienjam en geklopte slagroom.





Tips van de Consumentenservice

- Scones zijn het lekkerste als je ze net vers hebt gebakken. Wil je de scones bewaren? Verpak ze dan in een luchtdichte verpakking en bewaar de scones buiten de koelkast. Ze blijven maximaal een dag goed.

