



Vanilleroom scones

12 stuks



Eenvoudig

up to 20 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

bakpapier
bakplaat
glas (5 cm doorsnede)

Voor de scones:

225 g Zelfrijzend bakmeel (bijv. Koopmans)
zout
2 zakjes Dr. Oetker Vanillesuiker
2 el suiker (fijne)
125 ml zure room
1 ei losgeklopt
1 zakje Dr. Oetker Roze glazuur
Dr. Oetker Glittersuiker

1 Zo maak je de scones:

Verwarm de oven voor. Bekleed de bakplaat met bakpapier.

Elektrische oven: 220 °C
Heteluchtoven 200 °C
Baktijd: 10 - 15 minuten

- 2 Meng zelfrijzend bakmeel, zout, Vanillesuiker, suiker en zure room 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 scones deeg.
- 3 Rol het deeg uit tot een lap van 1 cm dik. Dip het glas in een laagje bloem en steek hiermee zoveel mogelijk rondjes uit het deeg. Leg de scones naast elkaar op de bakplaat. Kneed restjes deeg weer samen en herhaal het uitrollen en uitsteken.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



- 4 Bestrijk de scones met een dun laagje van het resterende ei. Bak de vanilleroomscones midden in de oven licht goudbruin en gaar (ze mogen wat indeuken bij het indrukken). Schuif ze met bakpapier op een rooster en laat ze afkoelen.

Elektrische oven: 220 °C

Heteluchtoven 200 °C

Baktijd: 10 - 15 minuten

- 5 Verwarm het glazuur volgens de aanwijzingen op de verpakking en bestrijk de scones met een dikke laag. Bestrooi de scones met glittersuiker.

Tips van de Consumentenservice

- Gebruik een etagère en leg op elke laag een andere smaak scones (zie recepten Rozijnen scones en Chocolate scones).

