

## Scones



### Boodschappenlijstje voor 12 scones

- 275 gram zelfrijzend bakmeel
- mespuntje zout
- 55 gram boter
- 25 gram suiker
- 150 ml melk
- 1 vrije uitloop ei - losgeklopt
- 50 gram sultana rozijnen

### Zo maak je scones

Zeef het meel en het zout in een kom en roer de boter er door.

Roer eerst de suiker en dan langzaam de melk erdoor tot het een zacht deeg is.

Leg het deeg op bakpapier, kneedt het licht door en werk de rozijnen erdoor.

Klop het deeg uit tot 2 cm dikte, steek er rondjes van 5 cm doorsnee uit.

Kneedt het overgebleven deeg snel door en maak meer scones totdat het deeg op is.

Leg de scones op een bakplaat met bakpapier en strijk er losgeklopt ei op.

### Verwarm de oven voor op 200°C.

Bak de scones 10 tot 15 minuten, tot ze goudbruin en gerezen zijn.

Laat ze even op de bakplaat liggen, dan verder afkoelen op een bord.

Serveer de scones met boter, lemon curd en/of homemade jam. Clotted cream maakt dit gebak helemaal af!

## Scones



### Shopping list for 12 scones

- 275 g self-raising flour
- pinch of salt
- 55 g butter
- 25 g sugar
- 150 ml milk
- 1 free-range egg - beaten
- 50 g sultanas

### How to bake scones

Sift the flour with the salt into a bowl and stir the butter in.

Then stir in the sugar and add the milk slowly, stir until the dough is soft.

Place the dough on waxed paper, knead lightly then work the raisins into the dough.

Beat the dough to 2 cm thick, cut out circles (5 cm in diameter).

Knead the remaining dough again quickly and make scones until the dough runs out.

Place the scones on a baking tray with baking paper and brush some beaten egg on.

### Preheat the oven to 200°C.

Bake the scones for 10 to 15 minutes until golden and risen.

Let them cool first on the baking sheet, then on a plate.

Serve the scones with butter, lemon curd and/or homemade jam. Clotted cream is the finishing touch!

## Scones