

A top-down view of a baking tray filled with approximately 14 golden-brown scones. The scones are arranged in a somewhat circular pattern on a piece of brown parchment paper. They have a slightly irregular, rounded shape and a glossy, buttery sheen. The background shows the dark metal grates of a stovetop.

Scones

Over scones

Scones houden zo een beetje het midden tussen stevige koeken en broodjes en worden meestal gebruikt bij het zondagse ontbijt, de brunch en dan voornamelijk in Engeland waar het bij de High Tea een klassieker is. Belegd met boter en jam of met clotted cream, compote, ...

Bron voor dit recept:
<https://rutgerbakt.nl/brunch-recepten/recept-scones/>



Ingrediënten

500 gram zelfrijzend
bakmeel

90 gram suiker
mespuntje zout

75 gram boter
3 eieren

175 ml karnemelk

Bereiding

Eén ei apart houden en alle andere ingrediënten in de keukenmachine mengen tot een samenhangend deeg.



Deeg 10 minuten afgedekt laten rusten.



Intussen het apart gehouden ei loskloppen om straks op de scones te strijken voor ze de oven in gaan.



Oven verwarmen op 200 graden.



Het deeg uitrollen tot 1 à 1,5 cm dikte en hiervan rondjes uitsteken met een patisserie ringvorm of een glas.



Schik ze op een ovenplaat met bakpapier en strijk ze in met het losgeklopte ei.



Plaats in de oven voor ongeveer 13 minuten.