

Scones



Gerechten: Bijgerecht, Brunch, Ontbijt, Snack

Categorieën: Brood

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

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.

Notities

Een scone houdt zo een beetje het midden tussen een stevige koek en een broodje en wordt 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/>

Foto's

