

Ingrediënten

300 gram zelfrijzend bakmeel 2.5
tl bakpoeder 0.5 tl zout 50 gram
boter of margarine 1 zakje
vanillesuiker 2 el suiker 3/4 dl
melk 1 ei bekertje slagroom
diverse smaken jam half bakje
mascarpone (eventueel)

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Engels

Smaak: Zoet

Soort_gerecht: Banket

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Scones met jam en room (High tea)

Vorbereiding

Oven voorverwarmen op 225 graden. Bakblik bekleden met bakpapier.
Boter op kamertemperatuur laten komen.

Bereidingswijze

Bakmeel met bakpoeder en zout boven kom zeven. Vanillesuiker en suiker toevoegen. Boter in kleine stukjes erdoor mengen. Ei met melk loskloppen, bij bakmeelmengsel doen en geheel tot samenhangende bal kneden. Deeg tot lap van ongeveer 2 cm uitrollen. Rondjes uitsteken van ongeveer 6 cm doorsnee met bijvoorbeeld glas of een garneerring (15-20 scones). Op bakblik leggen, scones in ongeveer 10 minuten lichtbruin bakken. Klop de slagroom (en vermeng eventueel met de mascarpone).

Serveertips

Serveer de scones met de room en de diverse smaken jam.

