

SCONES VAN DE QUEEN

(bron HLN <https://bit.ly/3c2hHlq>)



Ingrediënten

- 500 g bloem
- 28 g bakpoeder
- 94 g boter
- 86 g suiker
- 2 eieren
- 140 ml karnemelk
- 100 g sultana-rozijnen (30 min weken in warm water)
- 1 ei om te doreren

Werkwijze

1. Doe de bloem, het bakpoeder, de boter en de suiker in de beker en meng tot een kruimelbeslag.
5 sec / snelheid 5
2. Voeg de eieren en de melk bij het kruimelbeslag. Meng tot een glad deeg.
20 sec / snelheid 5
3. Droog de rozijnen op keukenrolpapier. Voeg de rozijnen toe en zorg dat die mooi verdeeld zijn.
20 sec / deegfunctie
4. Haal het deeg uit de beker, druk plat en bedek met folie. Laat 30 min rusten. Rol het deeg uit tot een dikte van 2,5 cm en duw de scones uit. Verwarm de oven voor op 180°C. Laat 20 min rusten. Strijk in met eigeel en bak 10-12 min in de oven.
5. Laat afkoelen op een rooster.
6. Serveer met clotted cream en marmelade of confituur!

