



## Scones met clotted cream

*Luchtige Engelse broodjes, warm geserveerd met dikke clotted cream en aardbeienconfituur. Het hart van de klassieke afternoon tea.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>15'</b>	<b>8</b>	<b>Gebak &amp; dessert</b>

### Ingrediënten

350 g bloem  
1 zakje bakpoeder  
80 g koude boter, in blokjes  
50 g suiker  
1 snuifje zout  
175 ml melk  
1 ei (om te bestrijken)  
clotted cream om te serveren  
aardbeienconfituur om te serveren

## Bereidingswijze

---

1. Meng de bloem, bakpoeder, suiker en zout in een kom. Wrijf de koude boter met je vingertoppen door de bloem tot een kruimelig geheel.
2. Giet de melk erbij en meng snel tot een zacht deeg. Kneed zo kort mogelijk, anders worden de scones taai.
3. Rol het deeg uit tot ongeveer 3 cm dik en steek er met een ronde vorm 8 scones uit.
4. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en bestrijk de bovenkant met losgeklopt ei.
5. Bak 12 tot 15 minuten in een voorverwarmde oven op 200 graden tot ze goudbruin en gerezen zijn. Serveer lauw met clotted cream en confituur.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)