



Scones met rozijnen

Luchtige Engelse broodjes met rozijnen, warm geserveerd met boter of confituur. Klaar in een half uur.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	8	Ontbijt

Ingrediënten

- 350 gr bloem
- 2 theelepel bakpoeder
- 80 gr koude boter
- 60 gr suiker
- 80 gr rozijnen
- 150 ml melk
- 1 stuk ei
- 1 snuf zout
- 1 stuk ei (voor het bestrijken)

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Meng de bloem met bakpoeder, suiker en zout.
3. Wrijf de koude boter met de vingers door de bloem tot een kruimelig geheel.
4. Meng de rozijnen erdoor.
5. Klop de melk met het ei los en voeg dit toe, kneed net tot een samenhangend deeg.
6. Rol het deeg uit tot ongeveer twee centimeter dik en steek er rondjes uit.
7. Leg de scones op een bakplaat en bestrijk ze met losgeklopt ei.
8. Bak twaalf tot vijftien minuten tot ze goudbruin en gerezen zijn.
9. Serveer warm met boter of confituur.

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