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 kl bakpoeder

80 gr koude boter

60 gr suiker

80 gr rozijnen

150 ml volle melk

1 ei

1 snuf zout

1 ei (voor het bestrijken)

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden (hetelucht 180 graden).

2. Meng de bloem met het bakpoeder, de suiker en het zout in een grote kom.

3. Snij de koude boter in kleine blokjes en wrijf ze met de vingertoppen door het bloemmengsel tot een kruimelig geheel.

4. Meng de rozijnen erdoor.

5. Klop 150 ml melk met 1 ei los in een maatbeker en voeg dit toe aan het kruimelmengsel. Roer met een vork en kneed dan kort met de handen net tot een samenhangend deeg. Werk niet te lang: hoe minder je kneedt, hoe luchtiger de scones worden.

6. Bestrooi het werkblad licht met bloem en rol het deeg uit tot een dikte van ongeveer 2 cm. Steek er rondjes uit met een ronde uitsteker van ongeveer 5 cm doorsnede. Druk de uitsteker recht naar beneden en draai hem niet: zo rijzen de scones mooier.

7. Leg de scones naast elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat. Klop het tweede ei los en bestrijk de bovenkant van de scones er dun mee. Raak de zijkanten niet: dan kunnen ze niet goed rijzen.

8. Bak de scones 12 tot 15 minuten in het midden van de voorverwarmde oven tot ze goudbruin en goed gerezen zijn. Laat ze een paar minuten afkoelen op een rooster en serveer ze warm.

Tip

Gebruik alle ingredienten zo koud mogelijk en werk snel. Warme handen doen de boter smelten, waardoor de scones minder luchtig worden. Zet de bloem en de boter desnoods vooraf een kwartiertje in de koelkast.

Lekker met

Serveer met gezouten boter, clotted cream of zelfgemaakte confituur.

Dranktip

Een pot sterke Engelse thee past hier perfect bij, eventueel met een scheutje melk.

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**