



# Karnemelk scones

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	45 Mins
Gaartijd	18 Mins
Porties	8
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

## Bereiding

- 500 g bloem
- 100 g suiker
- 1 tl zout
- 20 g bakpoeder
- 2 mespunt vanille extract
- 200 g boter
- 300 ml karnemelk

### Ovenruimte tot 200 °C op Top/bottom heat (voor)verwarmen

De bloem, de suiker, het zout, het bakpoeder en het vanille extract in een kom doen en met elkaar mengen. De boter in kleine stukjes snijden, toevoegen en goed mengen tot het mengsel kruimelig wordt. De karnemelk toevoegen en de massa kort mengen tot een zacht deeg ontstaat.

Het aanrecht met een kleine hoeveelheid bloem bestuiven. Het deeg platdrukken tot het ca. 2 cm dik is en met een ronde uitsteekvorm (ca. 6 cm) rondjes uitsteken. De scones op een met bakpapier beklede bakplaat leggen en in de voorverwarmde gaarruimte plaatsen. Bakken.

### Put the food in

### Top/bottom heat 200 °C gedurende 18 Mins

De scones met clotted cream en jam serveren.

## Accessoires

Bakplaat

## Aanvullende informatie

Gecreëerd op 11.12.2019

