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