

ROZIJNEN SCONES met aardbei en zure room

- 350 gram bloem
- 7 gram bakpoeder
- 30 gram basterdsuiker
- ¼ theelepel zout
- 60 gram boter op kamertemperatuur
- ca. 210 ml melk + een scheutje voor door het ei/melk mengsel
- 70 gram rozijnen
- 1 ei
- klein bakje zure room
- flinke hand aardbeien



Het recept voor de scones komt uit het Cook Expert Kookboek, maar kan uiteraard ook op de traditionele manier worden gemaakt.

Cook Expert:

1. Verwarm de oven voor op 220 graden. Doe de bloem, bakpoeder, suiker, zout, boter in stukjes gesneden in de RVS kom. Selecteer het programma DEEG/TAART.
2. Spatel zo nodig het deeg even naar beneden, STOP en daarna weer op START. Giet de melk erbij via de opening in het deksel. Voeg aan het einde van het programma de rozijnen toe.
3. Neem het deeg uit de kom en leg op een met bloem bestrooid werkblad. Rol het deeg uit tot een plak van 2 cm dik. Steek er cirkeltjes uit met een ronde uitsteker van 5 cm doorsnede. Leg de scones op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk met het achtergehouden ei-melkmengsel. Bak 12 tot 15 minuten tot ze mooi goudbruin zijn. Laat de scones op een rooster afkoelen en serveer ze met aardbeien en zure room.

NB: in Engeland worden scones traditioneel met clotted cream geserveerd, ook erg lekker. In Nederland wordt ook wel slagroom genomen. Kan uiteraard ook maar zure room is een stuk frisser en minder zoet en combineert juist erg goed met aardbei.

Geen Cook Expert in huis? Gebruik de deegmengmachine of handmixer voor het maken van het deeg.

(Gemaakt door Stefanie)



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl