

Scones

Ingrediënten

- 350 gram zelfrijzend bakmeel
- 2 eetlepels witte basterdsuiker
- snufje zout
- 2 eieren
- 1 deciliter melk of karnemelk
- 60 gram boter

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op 220 graden Celsius.
2. Meng in een kom het meel, de suiker en het zout.
3. Snijd de boter in stukjes en doe ze bij het meel. meng met de vingers tot er een soort broodkruim ontstaat.
4. Maak een kuiltje, giet er de eieren in met de melk en kneed dit tot een soepel deeg.
5. Bestuif het werkblad en rol het deeg uit. Steek er met een glas rondjes uit en leg die op een ingevette bakplaat (3 centimeter afstand).
6. Bestrijk de rondjes met wat melk. Schuif de bakplaat in het midden van de oven en bak de scones in 15 tot 20 minuten gaar.
7. Serveer ze lauw met jam of lemon curd.