Kerst scones

Ingrediënten

460 g (gram) Bloem
20 g (gram) Bakpoeder
1.5 Stuk(s) Ei (losgeklopt)
3 Zakje(s) Vanillesuiker
45 g (gram) Suiker (fijne)
150 ml Verse slagroom onbereid (voor de scones)
75 g (gram) Rozijnen (geweld)
0.5 Stuk(s) Ei (losgeklopt)
125 g (gram) Mascarpone
150 g (gram) Boter (zacht)
1 snufje Zout
125 ml Verse slagroom onbereid (voor de clotted cream)
Aardbeienjam

Keukenspullen

Mengkom
Uitsteekvormpje (ster)
Bakplaat met bakpapier



1. Scones voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven, bedek hem met bakpapier en verwarm de oven voor op **180 graden** (hete lucht), **200 graden** (elektrische oven) of **stand 3** (gasoven).



2. Stap 1

Doe de **bloem (460 g)**, **bakpoeder (20 g)**, **vanillesuiker (3 zakjes)**, **suiker (45 g)** en zout in een kom, voeg de **boter (150 g)** toe en maak een kruimeldeeg. Voeg de eieren (1.5) en de slagroom (150 ml) toe en maak een samenhangend deeg.



3. Stap 2

Gebruik een deegroller om het deeg uit te rollen tot een plak van 2 cm dik.

Steek de sterren uit het deeg en leg deze op de bakplaat. Voeg het overgebleven deeg bij elkaar, rol nogmaals uit en steek opnieuw sterren uit totdat het deeg op.



4. Stap 3

Bestrijk de scones met het ei en bak de scones af in 15-20 minuten.

5. Clotted cream maken

Klop eerst de **slagroom (125 ml)** met de mixer met garden lobbig. Meng hierna de **mascarpone (125 ml)** er rustig door met spatel of met de mixer op de laagste stand.

Serveer de scones met clotted cream en jam.



1. Scones voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven, bedek hem met bakpapier en verwarm de oven voor op **180 graden** (hete lucht), **200 graden** (elektrische oven) of **stand 3** (gasoven).



2. Stap 1

Doe de **bloem (460 g)**, **bakpoeder (20 g)**, **vanillesuiker (3 zakjes)**, **suiker (45 g)** en zout in een kom, voeg de **boter (150 g)** toe en maak een kruimeldeeg. Voeg de eieren (1.5) en de slagroom (150 ml) toe en maak een samenhangend deeg.



3. Stap 2

Gebruik een deegroller om het deeg uit te rollen tot een plak van 2 cm dik.

Steek de sterren uit het deeg en leg deze op de bakplaat. Voeg het overgebleven deeg bij elkaar, rol nogmaals uit en steek opnieuw sterren uit totdat het deeg op.



4. Stap 3

Bestrijk de scones met het ei en bak de scones af in 15-20 minuten.

5. Clotted cream maken

Klop eerst de **slagroom (125 ml)** met de mixer met garden lobbig. Meng hierna de **mascarpone (125 ml)** er rustig door met spatel of met de mixer op de laagste stand.

Serveer de scones met clotted cream en jam.