

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)
75 g (gram) Rozijnen (geweld)
0.5 Stuk(s) Ei (losgeklopt)
125 g (gram) Mascarpone
40 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
150 g (gram) Boter (zacht)

Keukenspullen

Mengkom
Uitsteekvormpje (ster)
Bakplaat met bakpapier



1. Scones maken

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor: **180 graden** (hete lucht) **200 graden** (elektrische oven) **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

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 de mascarpone (125 g) samen met de suiker (40 g) los.

Serveer de scones met clotted cream of mascarpone vulling en jam.