

## 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.