

Ingrediënten

60 g Boter (ongezouten roomboter)
1 Stuk(s) Citroen
70 g Dr. Oetker Chocolate Chips
225 g Koopmans Zelfrijzend Bakmeel
90 g Suiker (fijne)
1 snufje(s) Zout
110 ml Room
250 g Frambozen

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Steelpan
Citruspers
Mengkom
Spatel
Staafmixer
Zeefje

1. Bereidingsvideo Chocolate Chips Scones

2. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 220°C / hetelucht 220°C).

3. Zelf scones maken

Smelt de **roomboter (20 g)** op laag vuur in een steelpannetje. Pers het sap uit de **citroen (1 stuks)**. Neem de steelpan van het vuur of draai het vuur uit.

Snijd de **roomboter (40 g)** in blokjes en kneed dit in een mengkom samen met het **zelfrijzend bakmeel (225 g)**. Voeg vervolgens de **suiker (40 g)**, het **zout (snufje)** en de **chocolate chips (70 g)** toe. Voeg dan al roerend met een houten lepel of spatel de **room (110 ml)** toe.

Strooi een handje bloem op een werkblad en kneed het deeg soepel. Rol het deeg vervolgens uit tot een plak van ongeveer 4 cm dik en snijd in 8 gelijke punten.

Verdeel de scones op de met bakpapier bekleede bakplaat en bestrijk de bovenkant met de gesmolten roomboter. Bak in het midden van de oven in 12-15 minuten gaar en goudbruin.

4. Verse frambozensaus maken

Bereid ondertussen de frambozensaus door de **frambozen (250 g)**, de **suiker (50 g)** en het citroensap aan de kook te brengen in een steelpannetje. Laat 5 minuten zachtjes doorkoken.

Pureer met een staafmixer, schenk door een zeef en duw aan met de bolle kant van een lepel. Laat iets afkoelen.

Serveer de scones met de frambozensaus.

Extra lekker?

Extra lekker en traditioneel ook met [clotted cream!](#)