



## Scones met clotted cream

*Luchtige Engelse broodjes, warm geserveerd met dikke clotted cream en aardbeienconfituur. Het hart van de klassieke afternoon tea.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>15'</b>	<b>8</b>	<b>Dessert</b>

### Ingrediënten

350 g bloem  
1 zakje bakpoeder (7 g)  
80 g koude boter, in blokjes  
50 g fijne suiker  
1 snuifje zout  
175 ml volle melk  
1 ei, losgeklopt (om te bestrijken)  
clotted cream, om te serveren  
aardbeienconfituur, om te serveren

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 200 graden (hetelucht 180 graden). Bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Meng de bloem, het bakpoeder, de suiker en het zout in een ruime kom.
3. Voeg de koude boter toe en wrijf ze met je vingertoppen door het bloemmengsel tot je een kruimelig geheel bekomt. Werk snel zodat de boter koud blijft.
4. Giet de melk in één keer erbij en meng met een vork of spatel snel tot een zacht, samenhangend deeg. Kneed zo weinig mogelijk, anders worden de scones taai.
5. Bestrooi het werkblad licht met bloem en leg het deeg erop. Druk het voorzichtig plat tot een dikte van ongeveer 3 cm. Gebruik geen deegrol maar je handen om te veel kneden te vermijden.
6. Steek rondjes uit van ongeveer 5 cm diameter met een ronde uitsteker. Druk de uitsteker recht naar beneden zonder te draaien, zo rijzen de scones mooier op.
7. Herschik de restjes deeg voorzichtig, druk opnieuw plat en steek uit tot het deeg op is. Je bekomt 8 scones.
8. Leg de scones op de voorbereide bakplaat. Bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
9. Bak 12 tot 15 minuten in de voorverwarmde oven tot de scones goudbruin en goed gerezen zijn. Laat kort afkoelen op een rooster.
10. Serveer lauwwarm met clotted cream en aardbeienconfituur.

### Tip

Zorg ervoor dat de boter echt koud is voor je begint. Koude boter zorgt voor stoom tijdens het bakken, waardoor de scones luchtig en laagsgewijs rijzen. Leg de boterblokjes voor de zekerheid 10 minuten in de diepvriezer.

### Lekker met

Clotted cream en aardbeienconfituur. Scones smaken het best op de dag zelf, vers uit de oven.

### Dranktip

Een klassieke Engelse ontbijt- of middagthee, zoals een Earl Grey of een Assam, past perfect bij scones met clotted cream.