



SCONES BAKKEN

met Chef Joan



Dit heb je nodig

3 eieren

160 ml karnemelk

60 gram roomboter

Temperatuur

Heteluchtoven 200 °C

Elektrische oven 220 °C

Baktijd 15 minuten

Bereidingswijze

1 Voeg de bakmix en roomboter samen en kneed het tussen je duim en wijsvinger tot de roomboter geheel is verwerkt in de mix.

2 Breek 2 eieren in een maatbeker en voeg de karnemelk toe. Mix het mengsel met een garde. Voeg het mengsel toe aan de droge mix en snijd het tot een geheel met een bot mes.

3 Rol het deeg uit en haal er met een ronde uitsteekvorm 8 stuks uit.

4 Leg bakpapier op de bakplaat en plaats de scones daar op. Bestrijk de bovenkant van de scones met eigeel.



5 Bak de scones voor 15 minuten in een voorverwarmde oven.

Hulp NODIG?

Bekijk online onze video.

Liever VEGAN?



Vervang de roomboter door 65 gram vegan boter, de eieren door 100 gram appelmoes en de karnemelk door 100 ml havermelk.

