

Scones

Scones are quick and easy to make and taste great. Eat them fresh with a nice cup of tea.
Enjoy!

Recipe

Makes about 12

Ingredients

250 g flour
1½ teasp. baking powder¹
1½ tblsp. sugar
a pinch² of salt
50 g butter or margarine
1 egg
80 ml milk
a beaten³ egg or milk

To serve

butter
strawberry⁴ jam
clotted cream
fresh strawberries



Method

- Mix the flour, baking powder, sugar, salt and the butter or margarine together by hand or mixer.
- Add the egg and milk and mix quickly to a soft dough.
- Roll out the dough about 2 cm thick.
- Cut out circles (about 60 mm diameter) with a cutter or glass.
- Place greaseproof paper on a baking tray.
- Place the scones on the baking tray.
- Brush the tops with the beaten egg or milk.
- Bake in the oven at 220°C for about 10-12 minutes until the tops are golden brown.
- Place on a cooling rack.

To serve

Slice in half, spread with butter, jam and clotted or whipped cream. In summer eat with fresh strawberries.

Bereidingswijze

- Meng de bloem, bakpoeder, suiker, zout en de boter met de hand of met een mixer.
- Voeg het ei en de melk toe en kneed snel tot een zacht deeg.
- Rol het deeg uit tot een lap van 2 cm dik.
- Steek rondjes (van 60 mm in doorsnee) uit met een uitsteekvorm of een glas.
- Bekleed een bakplaat met bakpapier.
- Leg de scones op de bakplaat.
- Bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei of de melk.
- Bak in de oven op 220°C voor ongeveer 10-12 minuten totdat de bovenkant goudbruin is.
- Leg op een rooster om af te koelen.

Serveertip

Snijd doormidden, besmeer met boter, jam en *clotted cream* of slagroom. In de zomer met verse aardbeien eten.

¹ **baking powder** bakpoeder

² **a pinch** een snuffje

³ **beaten** losgeklopt

⁴ **strawberry** aardbei