

Scones

Engelske scones med kærnemælk

Portionsstørrelse: ca. 25 stk.

650 g	Mel
25 g	Bagepulver
5 g	Salt
100 g	Sukker
4 dl	Kærnemælk
200 g	Smør, koldt

Mel blandes med bagepulver, salt og sukker i en stor skål (der skal være plads til at ælte). Hold en lille smule tilbage til æltning. Koldt smør skæres op i små tern, der vendes i melblandingen. Kærnemælk røres i og dejen æltes, til den hænger sammen. Ikke for hårdt for der skal være små smørklumper i dejen.

Dejen rulles til 3 cm tykkelse og stikkes ud med et glas (diameter Ø 5 cm) eller scones-udstikker. Rest dejen samles hver gang og rulles ud på ny. Scones fordeles på en bageplade med bagepapir. Smørindholdet gør, at det ikke er nødvendigt at pensle.

Bagning: 15 – 20 minutter ved 200 grader
Kan tilsættes rosiner, hakket chokolade – find selv på flere!
Serveres med clotted cream og lemon curd.

	<u>Clotted cream</u>
120 g	Crème fraîche 38%
1 tsk.	Vanillesukker
1 spsk.	Sukker
2 dl	Piskefløde

Piskefløden piskes til flødeskum. Det hele røres sammen til cremet konsistens og stilles koldt til cremen skal bruges.