Engelske scones med rosiner (Raisin Scones)



Ingredienser

4,5 dl hvetemel
0,8 dl sukker
1 ts bakepulver
125 g kaldt smør
1,5 dl melk
1 stort egg
1 ts vaniljeessens
2,4 dl rosiner

Pensling:
1 eggeplomme

Fremgangsmåte

Bland mel, sukker og bakepulver i en bolle. Ta kaldt smør ut av kjøleskapet og smuldre i melet (se tips).
Bland melk, egg og vaniljeessens lett med en gaffel. Ha dette i melblandingen og elt deigen raskt sammen. Kna rosiner lett inn i deigen.

Bruk litt mel til utbakingen og kjevle eller klapp ut deigen til en tykk leiv (ca 2 cm tykk). Stikk ut runde kaker med et glass eller lignende, ca 6 cm i diameter.

Legg sconesene på bakepapirdekket stekeplate. Pensle over med eggeplomme. Stekes midt i ovnen ved 200°C i 15-20 min.

Tips

Å smuldre kaldt smør i melet gjør at det blir små smørklumper i deigen som gjør at sconesene blir ekstra gode og myke. Et tips er å rive det kalde smøret på rivjern før du har det i melet. Alternativt kan du høvle smøret med ostehøvel og blande skivene med melet før du smuldrer med fingrene. Da blir det lettere å smuldre opp det kalde smøret.

Scones smaker best varme og nystekte, gjerne med litt smør på.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/engelske-scones-med-rosiner-raisin-scones