Scones med appelsin og Kvikk Lunsj

Ingredienser



- ♥ 4,5 dl hvetemel
- ♥ 2 ss sukker
- ♥ 1 ss bakepulver
- ♥ 160 g kaldt smør
- ♥ 1 dl helmelk
- ♥ 1 egg
- ♥ 2 ts finrevet appelsinskall
- ♥ 1 Kvikk Lunsj (vanlig størrelse)

Fremgangsmåte

Ha mel, sukker og bakepulver i en food processor. Del det kalde smøret opp i terninger og ha smørterningene i food processoren sammen med det tørre. Kjør dette raskt sammen slik at smøret smuldrer seg opp i melblandingen til bittesmå smørklumper. Ha blandingen i en rørebolle.

I en annen bolle vispes melk, egget og revet appelsinskall sammen med en gaffel.

Ha så væsken i bollen med det tørre. Nå er det viktig å ikke røre mer enn absolutt nødvendig for at sconesene skal bli myke og luftige. Jeg bruker bare en gaffel og blander deigen lett sammen. Den skal være litt klissete. Hakk opp kvikklunsjen og bland også sjokoladebitene raskt med deigen.

Strø litt ekstra hvetemel på bakebordet og ha deigen på bordet. Klem deigen et par ganger så den blir jevn og klapp den så utover med hendene, ca 4-5 cm tykkelse. Bruk en rund utstikker (eller et lite vannglass) og stikk ut runde scones.

Legg sconesene på en bakepapirdekket stekeplate og stek dem midt i ovnen ved 220°C i 12-15 minutter. Sconesene er ferdige når de er gjennomstekte og lys gylne i fargen.

Sikt gjerne melis over sconesene før servering. De smaker aller best helt nystekte.

Tips

♥ Jeg bruker bevisst kaldt smør når jeg lager disse sconesene. Det gjør at smøret smuler seg i det tørre uten å smelte helt, hvilket gjør at sconesene får ekstra god konsistens.

♥ Når man lager scones, er det alltid viktig å huske på at deigen skal knas så lite som mulig. Jeg pleier å bruke en gaffel når jeg blander deigen i starten, og bruker hendene forsiktig bare helt til slutt for å klemme deigen sammen. Da unngår man harde, kompakte scones og får scones med myk og luftig konsistens i stedet.

♥ Jeg har pyntet mine scones med et melisdryss, men de blir også veldig gode hvis man ringler over litt tynn melisglasur laget av melis og litt presset appelsinsaft.

♥ Scones smaker aller best varme rett fra ovnen, og bør spises samme dag de er laget. Hvis de oppbevares lenger, kan de bli tørre, men da hjelper det å varme dem litt i mikroen. Scones er kjempefine å fryse og tiner raskt! De bør da fryses samme dag de er laget og spises samme dag de tines.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/scones-med-appelsin-og-kvikk-lunsj