# Grove scones med rosiner og valnøtter

### Ingredienser




♥ 300 g hvetemel
♥ 100 g fint, sammalt rugmel
♥ 100 g sammalt spelt
♥ 4 ts bakepulver
♥ 150 g sukker
♥ 250 g smør
♥ 2 egg
♥ 2,5 dl kremfløte
- -
♥ 250 g rosiner
♥ 200 g valnøtter

Pensling og pynt:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk
♥ 1 dl brunt sukker (se tips)

### Fremgangsmåte

*Bløtlegg rosinene:*

Start gjerne en time i forkant med å legge rosinene i bløt. Det er bare å ha dem i en bolle eller kjele og helle over kokende vann. La rosinene stå og trekk i det varme vannet. Etter en times tid, helles vannet av rosinene.

*Sconesdeig:*
Bland meltypene sammen i en bolle. Tilsett bakepulver og sukker og rør godt

sammen. Tilsett romtemperert, mykt smør og smuldre det i det tørre med fingrene (eller du kan bruke food processor). Visp egg og fløte lett sammen med en gaffel og ha dette i bollen med det tørre. Kna deigen raskt sammen med hendene (se tips). Det skal bli en bløt og klissete deig.

Tilsett de bløte rosinene og grovt hakkede valnøtter og elt dem raskt inn i deigen.

*Utbaking og steking:*
Ha deigen på et godt melet bakebord. Klapp den lett utover med hendene og del deigen i emner, som formes til tykke trekanter (ca. 60 gram deig per scones).

Legg sconsene på bakepapirdekkede stekeplater.

Pensle over med egg som er vispet lett sammen med litt melk. Dryss over godt med brunt sukker.

Stek sconesene midt i ovnen ved 180°C i ca. 20 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.

**Tips**

♥ Det er viktig at deigen til scones blandes raskt sammen, helst med hendene. Det er ikke meningen å kna deigen lenge. Når du passer på at du knar minst mulig i deigen, sikrer du at sconesene blir luftige og lette og ikke altfor kompakte.

♥ Ikke tilsett mer mel selv om deigen virker klissete. Bare ha litt ekstra mel på bakebordet når du baker ut sconsene, og klapp lett oppå deigen med mel på fingrene. Det gjør ikke noe om sconesene får litt ujevn fasong.

♥ Med brunt sukker mener jeg her grovkornet, lysebrunt demerarasukker (som er det jeg vanligvis bruker når jeg skriver brunt sukker i en oppskrift). Fås kjøpt i så å si alle matbutikker.

♥ Du kan bytte ut rosiner og valnøtter med andre typer nøtter og tørket frukt hvis du vil.

♥ Scones smaker best helt nystekte. De du ikke spiser opp samme dag, bør du legge i fryseren. Sconesene tiner raskt, og du kan gjerne varme dem litt i ovnen rett før servering, så smaker de som nystekte igjen.

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/grove-scones-med-rosiner-og-valnotter