

SCONES

Susie Funder Copyrights

Rosinscones

24 stk. I Ø 5 cm

Bages ved 220°C i ca. 15 min. på en bageplade, belagt med siliconemåtte

Ingredienser:

60g kold smør, skåret i mindre terninger
½ tsk. fint salt
500g hvedemel
10 tsk. bagepulver
150g rosiner og halve hasselnødder (nødderne kan undlades)
½ liter sødmælk

Arbejdsanvisning:

Mel sigtes min. 1 gang sammen med salt og bagepulver i en stor skål.

Lav en fordybning i melet og hæld smørret i, som gnides i melet med fingrene. Bland rosinerne og nødder i.

Hæld ca. 450g af mælken i melet og rør ingredienserne let sammen til en grov dej.

Er der behov for mere mælk, hældes mere i. **Dejen æltes ikke**, men gnides let med hænderne og formes til en kugle, som man forsigtig udruller til en ca. 2-2.5 cm tyk plade, hvoraf man nu udstikker 5 cm rondeller. Dejresten gnides let sammen, udrulles igen og forarbejdes, indtil al dej er brugt op.

Sæt scones på pladen, pensle overfladen med pisket æggeblomme og mælk, sæt scones i den varme ovn og bag dem gyldenbrune.

FROKOST SCONES

Servér lune scones til en portion blandet eller tomatsalat.

OsteScones

24 stk. I Ø 5 cm

Bages ved 220°C i ca. 15 min. på en bageplade, belagt med siliconemåtte

Ingredienser:

60g kold smør, skåret i mindre terninger
½ tsk. fint salt
500g hvedemel
10 tsk. bagepulver
50g frisk reven Parmesan
180g reven Emmentaler ost
1 tsk. sennepspulver
½ liter sødmælk

Arbejdsanvisning:

Mel sigtes min. 1 gang sammen med salt og bagepulver i en stor skål.

Lav en fordybning i melet og hæld smørret i, som gnides i melet med fingrene. Bland sennepspulveret og osten i, sørg for, at osten ikke klumper.

Hæld ca. 450g af mælken i melet og rør ingredienserne let sammen til en grov dej.

Er der behov for mere mælk, hældes mere i. **Dejen æltes ikke**, men gnides let med hænderne og formes til en kugle, som man forsigtig udruller til en ca. 2-2.5 cm tyk plade, hvoraf man nu udstikker 5 cm rondeller. Dejresten gnides let sammen, udrulles igen og forarbejdes, indtil al dej er brugt op.

Sæt scones på pladen, pensle overfladen med pisket æggeblomme og mælk, drys med reven ost, sæt scones i den varme ovn og bag dem gyldenbrune.

LET og LÆKKER MELLEMMÅLTID

I stedet for ost kan

Fine skinkestrimler eller

Røgede kødstrimler eller

Både skinke og ost eller

Stykker af røget laks

Små stykker af friske tomater (kun tomatkødet) eller

Små tern af peber i forskellig farveblanding bruges.

Krydderier så som hvidløg, løg, pizzakrydderi eller basilikum kan også tilsættes. Smørret kan erstattes med hvidløgssmør, hvis man ønsker kraft smag.

(Sennepspulveret tilsættes kun ostescones)

God appetit!

Monika Funder Bonde & Susie Funder