

Rozijnen scones / Sultana Scones



Boodschappenlijstje

225 gram zelfrijzend bakmeel

snufje zout

55 gram boter, plus extra om in te vetten

25 gram rozijnen

25 gram basterdsuiker

150 ml melk

Serveren met

jam

boter of clotted cream

Zo maak je rozijnen scones

Verwarm de oven voor op 220°C/200°C hetelucht, leg bakpapier op een plaat

Meng de bloem en het zout en wrijf de boter erdoor.

Roer de rozijnen, suiker en vervolgens de melk erdoor tot een zacht deeg.

Stort op een met bloem bestoven werkvlak en kneed heel licht.

Vorm het deeg in een ronde plak en druk het plat tot het 2cm dik is.

Steek met een gekartelde ring rondjes van 5cm uit en leg ze op de bakplaat.

Kneed de restjes deeg licht door en steek meer scones uit, om alles op te gebruiken.

Bestrijk de bovenkant van de scones met een beetje melk.

Bak de scones 12-15 minuten tot ze goed gerezen en goudbruin zijn.

Laat de scones afkoelen op een rooster,

Serveer de rozijnen scones met jam en boter of clotted cream

Rozijnen scones / Sultana Scones



Shopping list

225g self-raising flour

pinch salt

55g butter, plus extra for greasing

25g sultanas

25g caster sugar

50ml milk

To serve

a good jam

butter or clotted cream

How to make sultana scones

Pre-heat the oven to 220°C / 200°C Fan

Place waxed paper on a baking tray.

Mix together the flour and salt and rub in the butter.

Stir in the sultanas, sugar and then the milk to form a soft dough.

Turn onto a floured work surface and knead very lightly.

Pat out to a round 2cm thick.

Use a 5cm serrated cutter to stamp out rounds and place on a baking sheet.

Lightly knead together the rest of the dough, stamp out more scones to use it all up.

Brush the tops of the scones with a little milk.

Bake for 12-15 minutes until well risen and golden, cool the scones on a wire rack.

Serve the Sultana scones with good jam and butter or clotted cream