

## Appel scones met bramen compote / Apple scones with blackberry compote



### **Boodschappenlijst**

225 gram zelfrijzend bakmeel, plus extra

50 gram boter

4 eetlepels lichtbruine suiker

¼ theelepel kaneel

1 appel

125 ml melk, plus extra

(clotted) cream, om erbij te geven

**optioneel:** bramen compote

### **Zo maak je appelscones**

#### **Verwarm de oven voor op 220°C / 200°C hetelucht**

Doe meel en boter in een grote kom en wrijf het met je vingers door elkaar tot het fijne kruimels zijn.

Roer de suiker en het kaneel erdoor, voeg de appel toe en roer alles door elkaar.

Giet de melk erbij en roer het er snel door.

Vouw het deeg 2-3 keer dubbel tot het gladder is en leg het op een licht met bloem bestoven oppervlak.

Vorm het deeg in een cirkel van ongeveer 3 cm hoog.

Doop een uitsteker van 6 cm in wat bloem en steek er vervolgens scones mee uit.

Doop de uitsteker telkens in de bloem bestoven voor je de volgende scone uitsteekt.

Druk de snijresten lichtjes terug in de cirkel en steek uit totdat al het deeg op is.

Bestrijk de bovenkanten met een beetje melk en leg ze op een licht met bloem bestoven bakplaat.

Bak de scones 18 - 20 minuten tot ze gerezen en goudbruin zijn, laat ze afkoelen op de bakplaat.

**Serveer de scones als volgt, snij ze doormodden en geef er een flinke schep clotted cream en een lepel bramencompote bij**

## Appel scones met bramen compote / Apple scones with blackberry compote



### Shopping list

225g self-raising flour, plus extra for dusting

50g butter

4 tablespoons golden caster sugar

$\frac{1}{4}$  teaspoon cinnamon

1 apple, peeled, cored and cubed

125ml milk, plus extra for brushing

(clotted) cream, to serve

**optional:** blackberry compote

### How to make apple scones with blackberry compote

#### Heat oven to 220°C / 200°C fan

Tip flour into a large bowl with butter then rub in using fingers until the mix looks like fine crumbs.

Stir in sugar and cinnamon, add the apple cubes and give everything a mix.

Pour in the milk and stir it in quickly, then fold the dough over 2-3 times, until it's smoother.

Tip the dough onto a lightly floured surface; shape into a circle about 3cm deep.

Dip a 6cm cutter into some flour then cut out scones, flouring the cutter each time.

Squash offcuts lightly back into a round and repeat until all dough is used up.

Brush the tops of the scones with a little milk then place them on to a lightly floured baking sheet.

Bake the scones for 18-20 minutes until risen and golden and allow to cool on the tray.

**To serve, split scones then spread with a dollop of clotted cream and a spoonful of blackberry compote**