

Julescones

ca. 18 stk.



nem

Op til 30 Min.



Tænd ovnen på 190 °C traditionel varme.

1 Julescones:

Læg korender i blød i Amaretto eller vand og lad dem trække 30 min.

Blend hvedemel med Brunt Bagepulver, bagepulver, natron, sukker og Appelsinskal i en foodprocessor, så appelsinskallen hakkes fint. Tilsæt smør og marcipan og blend igen, til det har konsistens som groft sand. Alternativt hakkes Appelsinskal i små stykker med en kniv, og smør og marcipan smuldres i melblandingen.

Hæld melblandingen i en skål, bland korender og hakkede mandler i. Lav en fordybning i melet og hæld kærnemælken i. Saml hurtigt dejen og lad dejen hvile i 10 min. på køkkenbordet.

Ingredienser:

Redskaber:

foodprocessor
kagerulle
rund udstikker; ø 6 cm

Julescones:

1 pose Dr. Oetker Korender (75 g)
2 spsk. amaretto eller vand
500 g hvedemel
1 brev Dr. Oetker Brunt Bagepulver
2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
2 tsk. Dr. Oetker Natron
80 g sukker
1 bæger Dr. Oetker Appelsinskal (100 g)
125 g koldt smør
200 g marcipan
1 pose Dr. Oetker Hakkede Mandler (50 g)
3 dl kærnemælk

Pensling og pynt:

1 æg str. M/L (sammenpisket)
Dr. Oetker Kanelukker

② Formning og afbagning:

Rul dejen ud på et let meldrysset bord i en tykkelse på 2,5 cm. Udstik scones med en rund udstikker evt. kruset (ø 6 cm) og læg dem på to bageplader beklædt med bagepapir. Pensl toppen med sammenpisket æg og drys med Kanelsukker.

Bag julescones i den nederste tredjedel af ovnen i 16-17 min. Dæk de nybagte julescones til med et tørt viskestykke, mens de køler af.

Bagetid: 16 - 17 minutter

Tips:

Julescones kan frys ubagte og skal så bage 5 min. længere direkte fra fryseren. Færdigbagte julescones kan også frys.

Prøv at servere dine nybagte scones med en hjemmelavet appelsin curd, find opskriften [her](#).



Opskriften på de lækre scones er udviklet af dygtige Lene som står bag både bloggen og Instagramprofilen [Bagvrk.dk](#).