


Scones med chokolade

10 - 12 stk.

 nem Op til 40 Min.

Ingredienser:

Bolledej:

400 g hvedemel
0,5 tsk. Dr. Oetker Natron
1,5 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
1 spsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje
0,5 tsk. salt
2 spsk. sukker
125 g koldt smør i små tern
2 dl kærnemælk (alternativt 2 dl sødmælk med saften af ½ citron)
1 pose Dr. Oetker Chocolate Chips, Dark (100 g)

Pensling:

1 æg str. M/L og fløde

Disse scones med chokolade er nemme og hurtige at lave og smager forryllende. Scones skal, som alt andet brød der hæver på bagepulver og natron, spises umiddelbart efter de kommer ud af ovnen, så smager de allerbedst. Alternativt kan de fryses, og efterbages i 5 minutter ved 200 °C traditionel varme fra frossen tilstand. Du kan spise de nybagte scones som de er eller smøre dem med kold og cremet mascarpone.

1 Tænd ovnen på 220 °C traditionel varme.

2 Bolledej:

Hvis kærnemælken erstattes af sødmælk og citronsaft, blandes de to ingredienser først, da mælken skal syrne i 5-10 minutter.

Bland mel, natron, bagepulver, vaniljesukker, salt og sukker sammen i en skål. Smuldr smørret i blandingen til det har konsistens som rasp. Tilsæt kærnemælk (eller syrnede sødmælk) og Chocolate Chips. Saml dejen hurtigt. Hvis dejen æltes bliver sconesene små, kompakte og tunge, frem for lette og luftige.

Tryk dejen ud på et meldrysset bord til en tykkelse på 2-3 cm, og tryk scones ud med et glas. Læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir og pensl med en blanding af æg og fløde.



Dr. Oetker Danmark A/S

Bag sconesene i 10-12 minutter til de er gyldne på toppen.



© Dr. Oetker Danmark A/S · Sydvestvej 15, 5. sal · 2600 Glostrup · www.oetker.dk E-mail: kontakt@oetker.dk · Tlf. 44945233
