

Scones med vaniljecreme & råmarinerede jordbær

10 - 12 stk.



for let øvede

Op til 40 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

kagerulle
rund udstikker eller glas

Scones:

300 g hvedemel
2 spsk. sukker
1 spsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje
2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
75 g koldt smør
1 æg str. M/L
1 dl kærnemælk

Vanilje-mascarpone creme:

100 g mascarpone
1 spsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje

Råmarinerede jordbær:

500 g friske jordbær
3 spsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje
1 - 2 tsk. appelsinsaft eller citronsaft

Tænd ovnen på 220 °C traditionel varme.

1 Scones:

Bland hvedemel, sukker, vaniljesukker og bagepulver sammen i en skål. Smuldr smørret i melet til det er som rasp. Tilsæt æg og kærnemælk og saml dejen hurtigt, det er vigtigt ikke at ælte dejen da sconsene så vil blive seje.

Rul dejen ud på et meldrysset bord, så den har en tykkelse på 1½-2 cm. Udstik 10-12 små scones med et glas eller en rund udstikker og kom dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Bag sconesene midt i ovnen 10-13 minutter.

Bagetid: 10 - 13 minutter

2 Vanilje-mascarpone creme:

Rør mascarpone og vaniljesukker sammen, så det får en jævn og luftig konsistens.



③ Råmarinerede jordbær:

Skyl og skær jordbærrene i skiver. Kom jordbærrene i en skål med vaniljesukker og appelsin- eller citronsaft og rør det forsigtigt sammen.

Servér sconesene lune med en mascarponecremen og de råsyltede jordbær.

Tip:

Sconse smager bedst dagen de er bagt, men hvis I ikke kan nå at spise dem alle sammen på dagen, så prøv at lun dem et par minutter i ovnen inden servering.

