Luxury scones

Disse scones er skønne til brunch, til high tea og helt og aldeles udsøgte som dessert fyldt med flødeskum og friske sukkermarinerede jordbær. Min mor lavede altid en fedtfattig version til vores eftermiddagsmad, gerne drysset med sukker og kanel, inden de blev bagt. Ahh, de søde barndomsminder…

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 35 minutter
Antal personer: 8

Ingredienser

- 280 g hvedemel
- 50 g sukker
- 1 tsk. vaniljesukker
- 2 tsk. bagepulver
- 75 g saltet, koldt smør (eller tilføj en knivspids salt)
- 1 æg
- ½ dl mælk
- 1 dl fløde 38 % (eller kærnemælk/mælk til den fedtfattige version)
- Mælk til pensling

Til denne ret anbefaler vi

Prosecco Blue Millesimato
Val d´Oca
Veneto, Italien
Varenr. 2083636

Moscato d'Asti, Maggiorina
Massimo Rivetti
Piemonte, Italien
Varenr. 2366836

Crémant d'Alsace Rosé
Vins Sipp Mack
Alsace, Frankrig
Varenr. 1146036

Mont Paral Vintage Cava Sec
Ramon Canals Canals SA
Catalonien, Spanien
Varenr. 3177836

Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 190 grader. Rør alle tørre ingredienser (mel, sukker, vanilje, bagepulver) i en stor skål. Skær den kolde smør i små tern, og kom ternene i melblandingen. Rør og smuldr smørstykkerne med melet (gerne mellem hænderne), indtil det ligner krummer. Det skal gøres hurtigt, på så kort tid som muligt, da smørret ikke må blive for blødt.

Pisk ægget let i en lille skål, og rør mælk og fløde i. Hæld æggeblandingen i den store skål med mel/smørblandingen, og rør, indtil du lige akkurat former en dej, der hænger sammen. Her er det igen meget vigtigt at røre så let som muligt for at få luftige scones.

Tag dejkuglen, og flad den ud med hånden til en cirkel, ca. 4 cm høj. Sæt den på en bradepande dækket med bagepapir, og del dejen i 8 trekanter. Skub trekanterne lidt væk fra hinanden, og pensl toppen af hver med lidt mælk.

Bag i ca. 20 min, til de ser flot gyldne ud. Servér dem gerne lune.