



225 g bloem



aardbeienconfituur



1 ei



mascarpone



55 g boter



150 ml melk



**1 scheutje
citroensap**



**1 theelepel
bakpoeder**

2 theelepels suiker

Aan de slag!



Ontdek **100** verschillende
kampen en kies op
ideekids.be

Meet de melk af in de maatbeker en meng met het citroensap. Laat dit even opzij staan.
Weeg de boter, de bloem en het zout af en doe de boter, de bloem en het zout in de kom.
Meng de boter, de bloem en het zout tot de boter volledig is opgenomen en je dikke kruimels hebt.
Voeg de suiker toe en roer goed.
Doe de vanille-essence en het ei bij de melk in de maatbeker.
Roer dit alles krachtig door elkaar met een vork.
Giet het melk-eimengsel bij de andere ingrediënten in de kom.
Roer snel door elkaar met een lepel tot alle vocht is opgenomen. Hoe langer je roert,
hoe minder lekker de scones worden!
Bebloem het werkoppervlak.
Leg het deeg op het bebloemde oppervlak en meng dit met de rozijnen.
Maak een ronde bal van het deeg en rol die bal daarna uit met de deegrol tot een dikte van 2 cm
zodat je een platte schijf krijgt.
Snij met een mes het deeg in twee. Daarna herhaal je dit zodat je deeg in vier en
daarna in acht stukken is gesneden (zoals een taart).
Leg elk van de driehoekige scones op de bakplaat met bakpapier.
Plaats de scones in een voorverwarde oven op 220°C voorverwarde voor ongeveer 15 minuten.
Neem de scones uit de oven en laat even afkoelen op een taartrooster.
Serveer de scones met gezoete mascarpone en aardbeienconfituur.
Smakelijk!