Scones

- 100 g usaltet smør (romtemperert)
- 55 g sukker
- 2 egg (romtempererte)
- 330 g hvetemel
- 16 g bakepulver
- 1 klype salt
- 55 g melk
- Finrevet skall av 1/4 appelsin
- 1 ts vaniljesukker eller 1/4 fersk vanilje (bruk kun frø)

Forvarm ovnen til 160 grader.

Rør sammen smør, sukker og vanilje (gjerne i kjøkkenmaskin med K-spade).
Pisk egg og melk lett sammen.
Rør sammen mel, bakepulver, salt og appelsinskall.
Bland inn vekselsvis mel og egg/melk i smøret til en fin deig.

Ta deigen ut av bollen og la den hvile litt på benken før den skal kjevles ut.
Det er lurt å ha litt mel under deigen.

Kjevl deigen ut til et rektangel, ca. 2 cm tykt. Nå kan du enten kutte trekanter eller bruke en rund utstikker eller et kjøkkenglass. Det er lurt å bruke litt mel på kniven eller det man stikker ut med, slik at deigen ikke sitter fast.

Legg sconesene på bakepapir med litt mellomrom. Det er fint å pensle toppen med litt egg - da blir de blanke etter steking.

Stek sconesene på 160 grader i 15-20 minutter.
Avkjøl litt før servering: de er aller best hvis de serveres lune.

På Slottet serverer vi scones med hjemmelaget syltetøy og pisket rømme.

Vel bekomme!