

# Britse scones met confituur en room

**Bereidingstijd**
30 min tot 1u

**Moeilijkheidsgraad**
Gemiddeld

# Ingrediënten

350 gram zelfrijzende bloem (+ een beetje extra)
1 snuifje zout
1 theelepel bakpoeder
85 gram roomboter
3 eetlepels suiker
175 ml melk
1 theelepel vanille-extract
citroensap
1 ei (opgeklopt)
1 potje aardbeienconfituur
1 potje zure room

# Bereidingswijze

1. **Schep de bloem in een grote kom. Voeg het zout en het bakpoeder toe. Meng goed. Voeg de boter toe en wrijf het mengsel met je vingers tot kruimels. Voeg de suiker toe.**

2. **Giet de melk in een kom en zet deze 30 seconden in de microgolfoven. Voeg hier het vanille-extract en het citroensap aan toe. Zet even apart.**

3. **Zet een bakplaat in een op 200 °C voorverwarmde oven.**

4. **Maak in het bloemmengsel een kuiltje en voeg de melk toe. Meng snel met behulp van een mes.**

5. **Bestrooi je werkvlak met wat bloem en stort het nog natte deeg hierop. Strooi wat bloem op je handen en over het deeg. Kneed tot het deeg een beetje gladder wordt en maak er 4 cm dikke cirkels van. Neem een ronde uitsteekvorm van 5 cm breed (je kunt ook een glas gebruiken). Steek hier nu 4 rondjes uit.**

6. **Bestrijk de bovenkanten met losgeklopt ei en plaats ze op de hete bakplaat. Zet 10 minuten in de oven.**

7. **Laat een klein beetje afkoelen. Snij doormidden en voeg een beetje confituur en zure room toe.**