



## Scones met mascarponeroom en choco

4 personen – 30 minuten

### *Ingrediënten*

#### **De scones**

- 500 g Bloem voor wit brood (+ extra)
- 90 g Fijne suiker
- 5 kl bakpoeder
- ½ kl zout
- 75 g boter
- 3 eieren
- 175 ml Karnemelk

#### **De mascarponeroom**

- 50 ml volle room
- 250 g mascarpone
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 vanillepeul

#### **De garnituur**

- Choco

### *Bereidingswijze*

#### **De scones**

- Verwarm de oven voor op 200°C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
- Doe de bloem, de suiker, het bakpoeder en het zout in een kom en meng door elkaar.
- Snij de boter in klontjes en wrijf ze door het bloemmengsel, tot de stukjes boter zo groot zijn als grof broodkruim.
- Voeg 2 eieren en de karnemelk toe en kneed alles tot een samenhangend deeg (niet te lang doorkneden).
- Rol het deeg op een bebloemd werkblad uit tot een dikte van ong. 2 cm.
- Steek met een ronde uitsteekvorm (van ongeveer 5 cm) rondjes deeg uit en leg deze op de bakplaat.
- Het overgebleven deeg kun je weer opnieuw uitrollen.
- Klop 1 ei los en bestrijk de scones ermee.
- Bak de scones in ongeveer 12 à 15' goudbruin en gaar.
- Laat ze op een rooster koelen voor je ze opeet.

### **De mascarponeroom**

- Klop de room op.
- Meng in een andere kom de mascarpone samen met de vanillesuiker en de zaadjes uit de vanillepeul.
- Meng de room onder de mascarponemengeling en zet koel weg (gedurende ongeveer 20').
- Serveer de scones met de mascarponeroom en de chocopasta.