

Karamel-pecan scones met clotted cream en jam



Velthuizen
KEUKENS

🕒 20 minuten

👥 5 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

Voor de scones:

40 gram ongezoeten roomboter
225 gram zelfrijzend bakmeel
30 gram kristalsuiker
snufje zout
30 gram karamelblokjes
50 gram pecannoten
110 ml halfvolle melk

Voor de clotted cream:

75 gram crème fraîche
60 gram mascarpone

Voor de frambozenjam:

250 gram frambozen
100 gram suiker
50 gram geleisuiker

Stap 2 | Jam maken

Begin met het maken van de jam voor bij de scones. De jam moet namelijk afkoelen en opstijven in de koelkast. Natuurlijk kan je de jam ook een dag van te voren maken. Doe de frambozen samen met de beide soorten suiker in een steelpannetje en breng dit aan de kook. Laat doorkoken totdat er een soort dikke soep ontstaat. Duw het mengsel door een zeef om alle pitjes te verwijderen. Schenk in een kommetje en plaats de frambozenjam in de koelkast.



Stap 3 | Het deeg

Meng in een kom het zelfrijzend bakmeel samen met de zachte boter door elkaar. Dit kan je gewoon met je handen doen. Hak de pecannoten fijn en doe deze samen met de karamelblokjes, suiker en het zout in de kom bij het meel. Als laatste voeg je de melk toe en kneed het met je handen tot een zacht en soepel deeg. Maak een rol van het deeg en snij schijfjes van ongeveer 3 drie centimeter dik van de rol. Plaats de schijfjes met de platte kant op een met bakpapier beklede bakplaat en smeer ze in met een beetje melk.



Stap 4 | Even in de oven

Bak de karamel-pecan scones in 12 tot 15 minuten af in een voorverwarmde oven op 220 graden. Wij kozen voor onder- en bovenwarmte. Terwijl de scones in de oven staan maak je de clotted cream. Dit doe je eenvoudig door beide ingrediënten door elkaar te kloppen. Het beste doe je dit met een vork of garde, met de mixer bestaat het risico dat je te lang klopt, waardoor de cream te dun wordt.



Stap 5 | High tea-en

Laat de karamel-pecan scones na het bakken even afkoelen. Serveer ze op een mooi bord, samen met een schaalje frambozenjam en de clotted cream. Proeven? Eerst een beetje clotted cream op je scone, dan nog een beetje frambozenjam... Neem een hap en geniet!

