

GEBAK

Frambozenscones

Met volkoren spelt- en tarwemeel

Scones komen oorspronkelijk uit Schotland. Inmiddels zijn zoete én hartige scones geliefd in heel Groot-Brittannië, Ierland, Australië en Amerika. Traditioneel met room en fruit of hartig met cheddar: scones zijn altijd een heerlijke kleine lekkernij.

**Koeltijd** ca. 1 uur**Baktijd** 12–18 minuten**Baktemperatuur** 220 °C

Ingrediënten

550 g volkoren speltmeel

550 g volkoren tarwemeel

400 g boter

400 g bevroren frambozen

365 g volle rietsuiker

350 g eieren (ca. 6 stuks)

270 ml slagroom

20 g bakpoeder

1 snufje zout

rasp van 1 citroen

1 vanillestokje

OM AF TE WERKEN

Wat slagroom om te bestrijken

Wat suiker om te bestrooien

Bereiding

- 1 Leg de boter 10 minuten in de vriezer en snijd hem daarna in zo klein mogelijke blokjes.
- 2 Zeef het meel en het bakpoeder samen en roer het mengsel luchtig door de boter, zodat het níét één geheel wordt. Het meel moet alleen voorkomen dat de boterblokjes aan elkaar plakken. Zet dit mengsel 1 uur in de vriezer.
- 3 Verwarm de oven voor op 220 °C.
- 4 Voeg de overige ingrediënten toe en meng heel kort, tot alles behalve de boter is opgenomen. De boterstukjes moeten zo heel mogelijk blijven, zodat je ze straks in het gebakken deeg terugziet. Ook de frambozen blijven het liefst heel en bevroren.
- 5 Vorm het deeg tot bollen van 5–6 cm. Dat gaat het makkelijkst met een grote ijsschep: doop hem in water, strijk het deeg glad en zet de bollen met de schep direct op de bakplaat. Vorm je ze liever met de hand, rol ze dan maar kort tussen je handen, zodat frambozen en boter niet smelten.
- 6 Bestrijk de scones met slagroom en bestrooi ze licht met suiker. Zet ze direct in de oven en bak ze 12–18 minuten. De scones zijn klaar als ze goudbruin zijn.

Maal het meel bij voorkeur vers. Lukt dat niet, gebruik dan biologisch volkorenmeel.



Veel bakplezier!

Recept: Pablo Puluke Giet

Graanmolens.nl

Vers meel, dat proef je

Meer recepten en alles over zelf malen
op graanmolens.nl