Scones met chocolate chips

Ingrediënten

60 g Boter (ongezouten roomboter)
1 Stuk(s) Citroen
70 g Dr. Oetker Chocolate Chips
225 g Koopmans Zelfrijzend Bakmeel
90 g Suiker (fijne)
1 snufje(s) Zout
110 ml Room
250 g Frambozen

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Steelpan
Citruspers
Mengkom
Spatel
Staafmixer
Zeefje

1. Bereidingsvideo Chocolate Chips Scones

2. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 220°C / hetelucht 220°C).

3. Zelf scones maken

Smelt de **roomboter (20 g)** op laag vuur in een steelpannetje. Pers het sap uit de **citroen (1 stuks)**. Neem de steelpan van het vuur of draai het vuur uit.

Snijd de **roomboter (40 g)** in blokjes en kneed dit in een mengkom samen met het **zelfrijzend bakmeel (225 g)**. Voeg vervolgens de **suiker (40 g)**, het **zout (snufje)** en de **chocolate chips (70 g)** toe. Voeg dan al roerend met een houten lepel of spatel de **room (110 ml)** toe.

Strooi een handje bloem op een werkblad en kneed het deeg soepel. Rol het deeg vervolgens uit tot een plak van ongeveer 4 cm dik en snijd in 8 gelijke punten.

Verdeel de scones op de met bakpapier bekleede bakplaat en bestrijk de bovenkant met de gesmolten roomboter. Bak in het midden van de oven in 12-15 minuten gaar en goudbruin.

4. Verse frambozensaus maken

Bereid ondertussen de frambozensaus door de **frambozen (250 g)**, de **suiker (50 g)** en het citroensap aan de kook te brengen in een steelpannetje. Laat 5 minuten zachtjes doorkoken.

Pureer met een staafmixer, schenk door een zeef en duw aan met de bolle kant van een lepel. Laat iets afkoelen.

Serveer de scones met de frambozensaus.

> Extra lekker?
> Extra lekker en traditioneel ook met clotted cream!