Scones met clotted cream

Ingrediënten

2 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
250 g Koopmans Patentbloem Kristal
2 tl (theelepels) Suiker (kristalsuiker)
1 snufje(s) Zout
1 Ei
2 Eiwit
150 ml Melk
50 g Boter (ongezouten roomboter)
125 ml Mascarpone
125 ml Verse slagroom (onbereid)
Aardbeienjam

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Mengkom
Uitsteekvormpje (rond)
Mixer met gardes
Spatel

1. Sconesdeeg maken

Haal eventueel de bakplaat uit de oven en bekleed deze met bakpapier. Verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C).

Meng **bloem (250 g)**, **bakpoeder (2 tl)**, **suiker (2 tl)** en **zout (snufje)** goed door elkaar.

Roer het **ei (1 stuks)** en **eiwit (1 stuks)** door de **melk (150 ml)** en meng dit met het bloemmengsel. Kneed er samen met de **boter (50 g)** een mooi sconesdeeg van.

Rol het scones deeg uit tot 1 cm dikte en steek er rondjes uit, leg deze op de bakplaat en bestrijk de scones met **eiwit (1 stuks)**.

Bak de scones in ongeveer 20 minuten gaar.

2. Clotted cream maken

Klop eerst de **slagroom (125 ml)** met de mixer met garden lobbig. Meng hierna de **mascarpone (125 ml)** er rustig door met spatel of met de mixer op de laagste stand.

> Klop de slagroom en de mascarpone niet te hard op, anders wordt de clotted cream te dun.

Serveer de scones met clotted cream en **aardbeienjam**.

> ### Lemon curd
> Serveer de scones eens met lemon curd. Ook erg lekker!