



Scones

Scones er perfekt når du har lyst på fersk bakst men ikke har tid til å vente. Det er fordi det blir brukt bakepulver i deigen i stedet for gjær og da trenger ikke deigen å heve. Bruk Møllerenes hjemmebaktblanding så blir det enda enklere. Ferdig velsmakende bakst på 1-2-3

🕒 40 - 60

👤 ENKEL

Slik gjør du

- ① Smuldre smøret i Kornbrød blandingen og bland inn bakepulver og sukker
- ② Tilsett melk og rør deigen sammen, skal kun røres til akkurat blandet
- ③ Klapp deigen ut på melstrødd bord i ca. 30x30 cm (2 cm høyde)
- ④ Stikk ut scones med utstikker/kopp/glass som er ca. 6-7 cm i diameter
- ⑤ Sett på plate og pensle med egg
- ⑥ Stek ved 200 °C i ca. 12 min. eller til de begynner å bli gylden

Ingredienser

1 pk	Møllerens Kornbrød
100 g	smør
50 g	sukker/ honning
3 ss	bakepulver
6 dl	melk

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Kornbrød

Lignende oppskrifter



Brytebrød

🕒 OVER 60

👤 ENKEL



Grove
brødpinne
r

🕒 OVER 60

👤 ENKEL



Smakfulle
og enkle
rundstykk
er

🕒 OVER 60

👤 ENKEL