



## 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 Møllerens 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

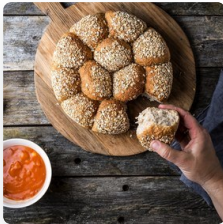
1 pk	Møllerens Kornbrød
100 g	smør
50 g	sukker/ honning
3 ss	bakepulver
6 dl	melk

# 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