

Russinscones

6 russinscones

Innehåll

Torrt

- 4 dl mjöl
- 1,5 dl russin
- 2 msk socker
- 3 tsk bakpulver



Blött

- 1 dl filmjök
- 40 g smör (smält i mikron)
- 2 ägg



Tillaga

- Rör ihop de torra ingredienserna.
- Blanda de blöta ingredienserna.



- Blanda torra och blöta ingredienser.
- Forma sex scones.
- Grädda 10 minuter i 250° i nedre delen av ugnen.



Kuriosa

Bakverket nämns i dokument från 1500-talet. Möjligen kommer namnet från Stone of scone, också kallad Stone of destiny, som användes vid kröning av skotska monarker. Scones äts till "afternoon tea", inte att förväxla med "high tea" vilket är mer som kvällsmat.

