Speltscones, frambozenjam

Kun je je iets heerlijkers voorstellen dan een onderonsje met familie of vrienden en samen te genieten van huisgemaakte scones geserveerd met heerlijke zelfgemaakte jam en een kop dampende thee?

Scones worden traditioneel bereid met karnemelk. Voor deze versie met een plantaardig drankje benaderen we de lichtzure smaak en consistentie van de karnemelk door appelazijn toe te voegen aan de DreamTM Spelt Bio + Calcium.

Voor 6 tot 8 scones

Voorbereiding: 15 min

Rusttijd: 10 + 5 min

Kooktijd: 10 min

Gemakkelijk

1 dl DreamTM Spelt Bio + Calcium

1 el appelazijn

225 g speltmeel (wit)

2 el basterdsuiker of rietsuiker

5 tl bakpoeder

¼ tl zout

40 g plantaardige margarine

1. Meng het plantaardig drankje met appelazijn. Zet 10 minuten apart. Meng in een kom of met behulp van een keukenmachine de bloem, de suiker, het bakpoeder, het zout en de margarine. Voeg geleidelijk het plantaardig drankje met de appelazijn toe totdat een soepel deeg verkregen is. Zet gedurende 5 minuten koel.
2. Verwarm de oven voor tot 220 °C. Plaats het deeg op een met bloem bestrooid werkblad. Bewerk het deeg kort om het licht te houden. Rol het deeg uit tot een schijf van 2,5 cm dik. Steek met een uitsteekvorm (4-6 cm diameter) met een snelle draaibeweging de scones uit. Plaats de scones op een met bakpapier beklede plaat. Borstel met een kwastje wat water op de scones voor een goudbruine kleur. Bak ze 10 à 17 minuten hoog in de oven. Laat afkoelen op een rooster.
3. Snij vlak voor het serveren de scones overlangs in tweeën.

Lekker met een frambozen- of aardbeienjam.

Tip:

Bewerk het deeg snel zodat het niet te zwaar wordt, de scones rijzen anders niet. En vooral: steek de scones uit met een snelle beweging zodat ze tijdens het bakken mooi rijzen.

Variatietip:

Vervang de DreamTM Spelt Bio + Calcium door DreamTM Oat + Calcium & Vitamins

of DreamTM Rice Calcium.

Frambozenjam

Voor 2 potten of 4 mini-potjes

Voorbereiding: 15 min  
Kooktijd: 30 min  
Gemakkelijk

500 g frambozen  
sap van 1 citroen   
250 g rietsuiker  
1 vanillestokje, van merg ontdaan

1. Vul een stoofpan met dikke bodem met het fruit. Voeg het citroensap en de suiker toe. Roer goed. Voeg de vanille toe. Sluit de pan en breng aan de kook.
2. Zet het vuur laag en gaar gedurende 30 minuten. Schuim regelmatig af.
3. Giet de confituur (jam) in met kokend water gespoelde en vervolgens gedroogde potjes. Laat afkoelen alvorens ze te sluiten.

Variant:

Gebruik eens andere fruitsoorten zoals bramen, rood fruit, aardbeien, abrikozen, enzovoort.

Tip:

Deze suikerarme confituur (jam) moet na opening in de koelkast bewaard worden.