

# Enkla Saffransscones

Ca 8 - 10 styck



Genomsnitt



Ca 30 Min.



## Ingredienser:

- 4 dl vetemjöl
- 1/2 tsk salt
- 1 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
- 1 1/2 tsk Dr. Oetker Bakpulver
- 50 g smör kylskåpskallt
- 1 dl mjölk
- 1 dl creme fraiche
- 1 msk Dr. Oetker Saffransarom
- 1 dl tranbär, torkade eller russin
- 1 st ägg
- 1 dl Dr. Oetker Mandelspån

- 1 Sätt ugnen på 200 grader varmluft eller 225 grader vanlig ugn. Blanda ihop mjöl, salt, vaniljsocker och bakpulver i en bunke. Tärna smöret i de torra ingredienserna och nyp ihop tills smöret är fördelat.
- 2 Blanda mjölk, crème fraiche och saffransarom i en skål. Rör ner i de torra ingredienserna och knåda ihop till en deg. Blanda i de torkade tranbären. Kavla ut degen, ca 1,5-2 cm tjock och ta ut scones med en hjärtform eller en rund form. Lägg dem på en plåt.
- 3 Pensla sconsen med uppvispat ägg och strö över mandelspån. Baka i ca 10 minuter tills de fått fin färg.
- 4 Njut med cream cheese och sylt medan de fortfarande är lite ljumna.