



Pasen: scones met mascarponeroom

en abrikozencompote met gember



20-30min



2 personen

Eieren met Pasen zijn een must! Vooral bij het paasontbijt! Maar op eieren alleen kun je niet leven en scones zijn ook best lekker. Deze zijn in ieder geval een absolute culinaire droom! Karnemelk en mascarpone maken ze heerlijk fris en de pistachenootjes geven ze die fijne crunch. En van de abrikoos-gembercompote loop het water je in de mond bij de bereiding alleen al!

Wat je van ons krijgt

- 1 citroen
- 1 stukje verse gember
- 1 zakje pistachenoten ¹⁵
- 100g gedroogde abrikozen ¹²
- 1 zakje vanillesuiker
- 2 pakjes tarwebloem ¹
- 1 zakje bakpoeder
- 1 pakje karnemelk ⁷
- 1 bakje mascarpone ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- zout
- suiker

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- staafmixer
- maatbeker
- deegroller
- bakkwast
- citroenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Bestrijk de zijken van de scones niet met het mengsel van karnemelk en water, anders rijzen ze niet goed!

Allergenen

gluten (1), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1037kcal, vet 42.6g, koolhydraten 136.6g, eiwit 23.6g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Schil en rasp de **gember** fijn. Rooster de **pistachenootjes** 1-2min in een droge, kleine kookpan en schep ze eruit. Doe de **abrikozen** met **1-2el gember**, **2tl vanillesuiker** en 200ml water in de kookpan en breng aan de kook. Laat 15-20min op laag vuur sudderen.



4. Mascarpone voorbereiden

Meng **de helft van de mascarpone** met **1-2el citroensap**, **1-2tl citroenrasp** en 1-2tl suiker of honing. De **rest van de mascarpone** is niet nodig voor dit recept. Voeg evt. 1-2tl water toe en meer **citroensap** of suiker naar smaak.



2. Deeg maken

Snij 40g koude boter in blokjes. Meng met **225g bloem**, **1tl bakpoeder**, 2el suiker en een snufje zout. Maak er een kruimig mengsel van door het mengsel tussen vlakke handen te wrijven. Voeg vervolgens **130ml karnemelk** toe en meng. Bestuif een werkblad met **bloem** en kneed het **deeg** er voorzichtig en niet te lang op.



5. Compote maken

Neem de **abrikozen** na 15-20min van het vuur (het water moet nu voor ca. 2/3e zijn ingekookt) en pureer met een staafmixer tot een **compote**. Proef en voeg evt. **1-2tl citroensap** en meer suiker toe.



3. Scones bakken

Meng **1el karnemelk** met 1el water. Bestuif een deegroller met **bloem** en rol het **deeg** uit tot een dikte van ca. 2cm. Snijd met een glas of koekjesvorm **4-6 scones** uit. Leg de **scones** op een bakplaat met bakpapier. Bestrijk de bovenkant met het **karnemelk-watmengsel (zie tip, links)**. Bak de **scones** 15-17min in de oven.



6. Pistachenootjes hakken

Hak de **pistachenoten** fijn. Snijd de **scones** open, besmeer met de **mascarpone** en de **abrikoos-gembercompote**. Garneer met de **pistachenootjes** en evt. **overgebleven citroenrasp**.