



Pasen: karnemelkscones

met crème fraîche en abrikozencompote



30-40min



2 personen

Eieren zijn een must met Pasen, vooral bij het paasontbijt! Maar van eieren alleen kun je niet leven en scones zijn ook heerlijk. Deze zijn in ieder geval een absolute culinaire droom! Karnemelk en crème fraîche maken ze heerlijk fris en de pistachenootjes geven ze die zekere crunch. En van de abrikoos-gembercompote loop het water je in de mond.

Wat je van ons krijgt

- 1 onbehandelde citroen
- 1 stukje verse gember
- 1 zakje pistachenoten ¹⁵
- 100g gedroogde abrikozen ¹²
- 1 zakje vanillesuiker
- 300g tarwebloem ¹
- 1 zakje bakpoeder
- 500ml karnemelk ⁷
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 40g boter ⁷
- suiker
- zout

Kookgerei

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

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 1034kcal, vet 39.1g, koolhydraten 145.8g, eiwit 21.6g



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** in een kleine, droge kookpan ca. 1-2min, neem uit de pan en zet apart. Doe de **abrikozen** met **1-2el gember**, **2tl vanillesuiker** en 200ml water in de kookpan en breng aan de kook. Laat 16-19min op laag vuur sudderen.



4. Crème fraîche mengen

Meng **crème fraîche** met **1el citroensap**, **1-2tl citroenrasp** en 1tl suiker of honing tot een romig geheel.



2. Deeg maken

Snij 40g koude boter in blokjes. Meng met **225g bloem**, **1tl bakpoeder**, 2el suiker en een snufje zout. Maak er met je handen een kruimig mengsel van. Voeg **130ml karnemelk** toe en meng kort. Bestuif een werkblad met **bloem** en kneed het **deeg** zo kort mogelijk.



5. Compote maken

Neem de **abrikozen** na 16-19min van het vuur (het water moet nu voor ca. $\frac{2}{3}$ 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. Steek met een glas of koekjesvorm **4-6 scones** uit (diameter: 6-7cm). Leg de **scones** op een bakplaat met bakpapier. Bestrijk alleen de bovenkant met het **karnemelkmengsel** eb bak de **scones** 15-17min in de oven.



6. Pistachenootjes hakken

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