

# Scones med marinerade Jordgubbar och Vaniljcrème

12 st

12 styck



Lite träning krävs

up to 40 Min.



## Ingredienser:

### Scones:

5 dl vetemjöl  
2 msk socker  
1 msk Dr. Oetker Vaniljsocker  
2 tsk Dr. Oetker Bakpulver  
75 g smör  
1 st ägg  
1 dl mjölk

### Vaniljcrème:

100 g Mascarponeost  
1 tsk Dr. Oetker Citronarom  
1 msk Dr. Oetker Vaniljsocker

### Marinerade jordgubbar:

1 l färska jordgubbar , eller frysta  
1 tsk Dr. Oetker Citronarom  
2 msk socker

- 1** Gör så här:  
Blanda vetemjöl, socker, vaniljsocker och bakpulver. Smula ner smöret, tillsätt ägg och mjölk och rör till en deg. Platta ut degen till en ca 2 cm tjock kaka. Ta ut 12 runda scones med hjälp av ett glas eller runt mått.
- 2** Lägg sconesen på pappersklädd plåt. Grädda i 220°C i ca 10 min. Låt svalna något.
- 3** Rör samman mascarpone, citronarom och socker till krämen.
- 4** Skiva jordgubbarna och blanda med socker och citronarom.
- 5** Servera sconesen nybakade med en klick mascarponekräm och en rejäl sked marinerade jordgubbar.