

# Cheddarscones med rosmarin og dill



I morgen er det mars. Hallo mars! Velkommen skal du være! Og som alltid har Tiden trukket ukene opp av tryllehatten uten at jeg forstår magien som ligger bak dagene som plutselig forsvinner. Hvor ble den fryktede vinteren av? Ja visst vet jeg at den ikke er helt over, men når mars kommer er det kun spørsmål om Tid.

Disse deilige ostesconsene serverte jeg lille julaften til gode venner som alltid stikker innom den dagen. (Hallo?! Lille julaften? Det kjennes allerede sykt lenge siden). Tilbehøret var enkelt: Røros smør og diverse kremost. Perfekt til brunch eller enkel servering til kveldsgjester.



**Godt med scones (uansett årstid):**

(ca 12 stk)

*400 g siktet hvetemel eller speltmel*

*4 ts bakepulver*

*1 ts salt*

*en klype kajennepepper*

*50 g kaldt meierismør i terninger*

*ca 1 dl hakkede urter, jeg brukte oregano, rosmarin og dill*

*1 dl revet cheddar (eller annen god ost)*

*2,5 dl melk*

*evt egg til pensling*

Sett ovnen på 220 grader. Ha mel, bakepulver, kajennepepper og salt i en bolle og bland sammen. Tilsett smøret og smuldre smøret inn i melblandingen med fingrene, slik at det får en smulete konsistens. Bland så inn ost og urter. Tilsett tilslutt melken og rør/kna sammen til en jevn deig. Trygg så deigen utover til en 2 cm tykk leiv. Trykk ut runde scones med et glass e.l. Legg over på bakepapirkledd stekebrett. Fortsett til du har brukt opp all deigen og pensle så med sammenvispet egg. Stek midt i ovnen i 10-12 minutter, de skal være gyldne og få en hul lyd når du banker på dem. Avkjøl på rist.



