

Fløyelesmyke scones med daimsjokolade



Det er søndag. Nok en deilig vårdag er forbi og bare minnene står igjen. Humla surrer dovent gjennom hagen. To stoler står tett sammen, rettet mot solens siste stråler, en forlatt (men elsket) trehjulssykkkel, en håndfull blomster i en liten vase, et par sko ved trampolinen og en fotball som har tatt kvelden etter en aktiv dag.

Det er en stor stor lykke å få leve og en enda større sorg at alt en dag skal ta slutt.

Men midt i mellom alt dette skal hverdager være og vi skal spise scones. Med Daim.

Du trenger:

(ca 15 scones)

700 g siktet hvetemel

170 g sukker

200 g melkesjokolade med Daim, hakket (kan sløyfes)

4-5 ts bakepulver

250 mykt meierismør

3,5 dl lettmelk

evt egg til pensling

Slik gjør du:

Sett ovnen på 210 grader, vanlig over- og undervarme.

Kle et stekebrett med bakepapir.

Bland sammen alle ingrediensene i en bakebolle. Jeg begynnes ofte med en sleiv og fortsetter med fingrene. Deigen skal være litt klissete og skal ikke jobbes for mye med.

Ha litt mel på kjøkkenbenken og vipp deigen oppå. Del opp i to like store deler som du former til en sirkel som er ca 5 cm høy. Del opp i 7-8 «pizzastykker» eller trekanter. Legg over på stekebrett og pensle med sammenvispet egg.

Stek midt i ovnen i ca 20 minutter eller til sconesene er gylne og har en hul lyd når du banker på dem.

Avkjøl på rist.

Kos deg.

Oppskriften er fra den vakre bakeboka til Godt brød.



**Scones med Lemoncurd og krem
(til fastelavn)**



Kjære verden der ute. Jeg har til informasjon forskanset meg inne i sofaen i en rød, ny kjole. OG jeg akter ikke å flytte meg før minst ett av følgende krav blir innfridd:

- at det slutter å snø
- at alle Valentinesprodukter og reklame fjernes fra butikkene
- at sjokolade blir kalorifritt
- fred på jord
- at huset mitt vasker seg selv



Og tro ikke at jeg kommer luskende ut med det første heller! I morgen er det nemlig fastelavn og jeg har tatt en deilig snarvei og bakt scones. Livet er ofte komplisert, så da er det fint at noe kan være enkelt! Mine luftige scones er fylt med pisket krem og lemoncurd og er herved mine gisler. Innfri et krav ellers spiser jeg opp alle!



Du trenger:

7,5 dl siktet hvetemel

2 ts bakepulver

0,5 ts salt

2 ts vaniljesukker

1 dl sukker

100 g kaldt meierismør, i terninger

2,75 dl melk

melk, til pensling

perlesukker (kan sløyfes)

pisket krem og lemoncurd, til servering

Slik gjør du:

Sett ovnen på 210 grader, over- og undervarme.

Kle et stekebrett med bakepapir.

Ha alle ingrediensene unntatt melken i en foodprosessor og kjør til en kornete masse. Alternativt kan du blande det tørre og smuldre inn smøret i melblandingen med fingrene dine. Spe med melk til deigen samler seg. Ha litt mel på kjøkkenbenken og tipp deigen oppå. Elt den lett sammen og trykk dem ut til en 2-3 cm tykk leiv. Stikk ut rundinger med et lite glass eller lignende og legg over på stekebrettet. Jeg fikk 12 stykker. Pensle med melk og strø øver perlesukker. Stek midt i ovnen i 12 minutter eller til sconsene er litt gylne og får en hul lyd når du banker på dem. Avkjøl på rist.

Del i to og server med krem og lemoncurd, eller kanskje syltetøy?

Kos deg.



Grove, sukkerfrie müslicones

ANNONSE



Hverdagsmat? Hva er egentlig hverdagsmat? Jo! Det er den enkle og raske middagen du serverer før barna fyker på trening. Det er de grove vaflene du serverer til kvelds. Det er ostesmørbrødet du serverer på trappa fordi toåringen er for opptatt med sparkesykkelen til å komme inn og spise. OG det er de sukkerfrie müsliconsene du tar med deg i hånda en tidlig morgen eller nyter med hjemmelaget syltetøy i ro og fred. ☐



Du trenger:

(8 stk)

3 dl siktet hvetemel

1 dl sammalt speltmel (evt hvete)

3 ss [Natreen](#) strø

50 g kaldt meierismør, i terninger

2 ts bakepulver

1 dl sukkerfri müsli, jeg liker

0,5 dl rosiner

1 dl hakkede valnøtter, kan sløyfes

1,5 dl melk

sammenpisket egg, til pensling (kan sløyfes)

Slik gjør du:

Sett ovnen på 250 grader, over og undervarme.

Finn frem et muffinsbrett og smør åtte av formene med smeltet smør.

Ha mel, bakepulver og [Natreen](#) i en bakebolle. Rør raskt sammen. Tilsett smør i terninger og bruk fingrene til å smuldre smøret inn i melblandingen. Bland inn müsli, nøtter og rosiner og hell tilslutt i melk. Rør bare til alt såvidt er blandet. Ha bittelitt mel på benken. Tipp deigen oppå melet og form til en pølse. Del i åtte like store emner. Form til boller som du legger i de smurte muffinsformene. Pensle eventuelt med litt egg før du steker dem midt i ovnen i ca 10 minutter eller til de er gylne og får en hul lyd når du banker på dem.

Avkjøl litt før du spiser dem som de er, eller kanskje med litt smør og syltetøy?

Kos deg.



Verdens beste scones!



Det var den høsten.

Den høsten da vi flytta. Og barna endelig fikk en trampoline.

Den høsten Jens begynte å ha mellomrom mellom ordene når han skrev og Iben begynte i barnehage.

Den høsten Samuel lærte å tegne med skygge og jeg oppdaget at det finnes et verdig liv etter førti.

Den høsten jeg plantet blomsterløk i min egen hage og begynte å glede meg til våren i samme stund.

Det var den høsten da vinteren kom så himla tidlig. Det falt snø på Halloween-gresskarene og Amerika valgte Trump som president.

Denne høsten vil jeg huske. Som travel. Som slitsom. Som søvnløs. Som lykkelig. Som livet.

Og som den høsten jeg fant oppskriften på verdens beste scones.

Du trenger:

(ca 15 stk)

450 g siktet hvetemel + 50 g til utbaking

80 g sukker

80 g mykt smør

5 ts bakepulver

2 egg

ca 2,5 dl melk

sammenvispet egg til pensling

Slik gjør du:

Sett ovnen på 225 grader.

Kle et stekebrett med bakepapir.

Ha mel og smør i en bolle og rør med feks en tresleiv til alt har en smulete konsistens. Tilsett sukker, egg og bakepulver og bland sammen igjen. Ha så i melken og rør til en ganske klissete deig.

Mål opp 50 g mel og ha mesteparten på benken. Hell deigen på melet og topp med resten av melet. Brett deigen halvveis og snu den 90 grader. Brett igjen og snu igjen. Gjenta dette noen

ganger til det meste av melet er arbeidet inn i deigen. (Men ikke overarbeid deigen). Denne metoden gir veldig luftige scones!

Klem/klapp deigen utover til den er ca 2,5 cm tykk. Stikk ut rundinger med et lite glass eller hjerter med en pepperkakeform. Klem deigrestene sammen igjen og stikk ut til det ikke er mer deig igjen. Legg på stekebrettet. Pensle med egg.

Stek midt i ovnen i ca 12-15 minutter. Avkjøl på rist.

Kos deg.



Oppskriften er fra Paul Hollywood.

Slik lager du lemoncurd og klassiske scones



La meg bare si det først som sist. Lager du først din egen lemoncurd er det ingen vei tilbake. I allefall ikke før den himmelske krukken med solskinn er spist opp!

Og siden scones er så lett å lage, og passer så nydelig godt med lemoncurd (og med smør og syltetøy og brunost og hvitost og... du skjønner tegningen), så smeller du sammen det også.

Perfekt til påskefrokosten, kanskje? ☐

Til lemoncurd trenger du:

(Et lite glass)

1 økologisk sitron, skall (kun det gule) og saft

3 eggeplommer

115 g sukker

45 g kaldt, usaltet smør

Lag lemoncurd slik:

Ha eggeplommer i en liten, tykkbunnet kjele og pisk godt sammen. Ha i sukker, sitronskall og saft og pisk igjen, omtrent et minutt. Varm så opp blandingen under stadig omrøring, min kokeplate går fra 0-9 og jeg hadde min mellom 5 og 6. La blandingen koke forsiktig opp og fortsett å røre til det tykner. Konsistensen skal være som en vaniljekrem. Ta gryten av varmen og tilsett en liten spiseskje smør. Rør smøret helt inn før du tilsetter en ss til. Fortsett slik til alt smøret er rørt inn. La curden avkjøles helt før du setter den i kjøleskapet i en tett boks/glass.

Til scones trenger du:

(ca 10-12 avhengig av størrelse)

350 g siktet hvetemel

4 ts bakepulver

0,25 ts salt

3 ss sukker

1,75 dl melk

2 ts sitronsaft

1 ts vaniljeekstrakt

85 g kaldt meierismør, i terninger

egg til pensling

perlesukker til pynt (kan sløyfes)

Lag scones slik:

Ha mel, salt og bakepulver i en bolle og bland raskt sammen. Tilsett smøret i terninger og smuldre det inn i melblandingen med fingrene til alt har en smulete konsistens. (Du kan også gjøre dette i en kjøkkenmaskin). Rør inn sukkeret.

Sett ovnen på 220 grader og sett inn et stekebrett i ovnen.

Ha melken i en kopp og varm den 30 sekunder i en mikrobølgeovn. Ta melken ut og tilsett sitronsaft og vaniljeekstrakt. La stå et par minutter til melken klumper seg litt. Det du har laget heter "buttermilk" og brukes ofte i engelske oppskrifter.

Lag en fordypning i melblandingen og hell i melken. Bruk en kniv (type sånn du bruker til å smøre pålegg med) til å skjære/røre deigen raskt sammen, jobb minst mulig med den.

Ha evt litt mel på benken før du tipper ut deigen og bretter den sammen et par ganger. Form deigen til en rund leiv som er ca 4 cm tykk. Finn en rund form på ca 5 cm i diameter og stikk ut runde "boller". Samle deigen igjen når du har stukket ut så mange du har plass til og gjenta til det ikke er mer deig igjen.

Pensle med sammenpisket egg og strø evt over sukker. Ta forsiktig det varme stekebrettet ut av ovnen og legg sconesene på brettet og stek så midt i ovnen i 10 minutter. Avkjøl på rist. Kos deg.

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.



Deilige rosinscones!



I dag gir jeg deg en liten oppskrift på noen nydelige scones. Helt perfekt når du vil kose deg pittelitt og ikke vil bli fristet til å spise for mye bare fordi det smaker så godt. (Noen som kjenner seg igjen?) Anbefales å inntas på en veranda eller en trapp, med rykende varm te, mykt smør og hjemmelaget syltetøy.

Scones:

(4 stk)

130 g mel

25 g sukker

0,5 ts bakepulver

0,25 ts natron

55 g kaldt meierismør, i terninger

3/4 dl melk

0,5 ts vaniljesukker

en håndfull rosiner (kan sløyfes)

melk og sukker til pensling



Sett ovnen på 200 g. Bland mel, sukker, bakepulver, natron og vaniljesukker raskt i en bolle. Ha i smøret og smuldre i melblandingen med fingrene, til alt har er smulete konsistens. Ha i melken og rør sammen til det så vidt henger sammen. (Ikke rør for mye). Ha litt mel på benken og kna deigen forsiktig. Pass på at deigen ikke blir for tørr. Form raskt en runding, ca 2-3 cm høy. Skjær i fire like store deler med en kniv, som om du delte en rund pizza. Ha over på et bakepapirkledd stekebrett, pensle med melk og strø over sukker. Stek midt i ovnen i ca 18 minutter eller til de er gyldne og får en hul lyd når du banker på de. Avkjøl på rist. SPIS (så lenge det varer;)



Grove scones



Lørdag og søndags morgen liker jeg å ligge i sengen og drikke kaffe og utsette livet en liten stund. Når ubehagelige tanker (om plikter eller verdens undergang i form av en gigantisk amerikansk vulkan) dukker opp sier jeg med myndig, men høflig, stemme: beklager, du er ikke velkommen her. Prøv igjen på tirsdag. (Mandag har nok med seg selv). I stedet fyller jeg hodet med ro og stillhet og bestikker barna med Netflix så morgenen skal vare litt lenger. I slike stunder får jeg noen ganger gode ideer. Det kan være en venn jeg plutselig kommer på at jeg skal ringe eller noe viktig jeg hadde glemt. Heia stillheten!

Når det vel er på tide med en sen (!) frokost, er det kjekt med noe som går kjapt. Det er selvsagt ingen skam å ty til frossenrundstykker, men jeg er jo antakelig over gjennomsnittet glad i hjemmebakt. Dårlig tid + like å bake selv = scones

Hvis du vil ha en søt variant, må du prøve [disse](#). I dag byr

jeg derimot på akkurat passe grove scones som er saftige , med sprø skorpe.

Ha en fin dag! <3

Grove scones for late morgener:

(4 store scones)

3 dl hvetemel

1 ss linfrø

1 ss havrekli

2 ts bakepulver

0,25 ts salt

50 g usaltet smør

1 beger cottage cheese (250g)

Sett stekeovnen på 250 °C. Bland hvetemel, linfrø, havrekli, bakepulver og salt i en food processorbolle. Skjær smøret i små biter og fordel det i blandingen. La maskinen gå til smøret er finfordelt. Tilsett cottage cheese og bland raskt sammen til ostebitene er litt knust og du har en deig. Du kan også bruke stavmikser. Del deigen i fire biter og form til boller. Trykk dem flate på stekeplaten dekket med bakepapir.



Stek midt i ovnen i ca. 10 minutter. Avkjøl på rist.



Smaker veeeeldig godt med smør og brunost!



Oppskriften fant jeg hos TINE.

**Lunsjscones med rømme,
fetaost og gressløk**



I morgen skal jeg ut å reise. Jeg har ikke pakket, jeg aner ikke hva jeg bør pakke og jeg har ikke lyst til å pakke. Så derfor pakker jeg IKKE. Kommer det til å bli stress i kveld? Jepp. Kommer jeg til å glemme noe? Antakelig. (*Pass, Astrid, Ikke glem pass*). Kommer jeg til å angre? Selvfølgelig. Men altså, kommer jeg til å utsette alt til siste øyeblikk neste gang og? Sannsynligvis. Jeg har med årene innfunnet meg med at det er sånn jeg fungerer. I gode perioder glimter jeg til med avkrysningslister, godt planlagt klesvask og ferdigbrettede klær linet opp på sengen. Men så sklir det ut og jeg ender opp der jeg er i dag med vått tøy som jeg fortvilet prøver å tørke med hårføneren. Ja, ja. Jeg trøster meg med at jeg i allefall har klart å utsette reisefeberer til siste øyeblikk og ikke grudd meg i dagesvis som [sist](#). Vil det si at det finnes forbedringspotensiale? Kanskje litt.



Disse sconesene er utrolig gode! Saftige og fløyelsmyke, men med sprø skorpe. Kombinasjonen fetaost og gressløk med det lille kicket fra pepper og paprikakrydderet gjør virkelig susen. Gled deg.

Snadderscones:

7dl siktet hvete eller speltmel

1 ss sukker

2,5 ts bakepulver

0,5 ts natron

0,5 ts salt

0,25 ts nykvernet pepper

170 gram meierismør, i terninger

1 egg + et egg til pensling

3 ss kaldt vann

1,7 dl rømme

1 dl gressløk, finhakket

1,7 dl fetaost, smuldret i litt store biter

Havsalt, nykvernet pepper og (røkt) paprikapulver til å strø på toppen.



Sett ovnen på 200 grader. Finn frem en bakebolle og sikt inn mel, sukker, natron, bakepulver, salt og pepper. Tilsett smøret og smuldre det inn i det tørre med fingrene. I en annen bolle visper du sammen rømme, vann og egg. Ha det våte i det tørre og bland til en klissete deig. Ha i feta og gressløk og rør inn. Ha litt mel på kjøkkenbenken og kna deigen raskt. Trykk deigen ut så den er ca 2,5 cm tykk. Stikk ut runde sirkler med et glass eller en kopp og legg på et bakepapirkledd stekebrett. Gjenta prosessen til du har brukt opp all deigen. Pensle sconesene med egg og strø over salt, pepper og røkt paprika. Stek midt i ovnen i 12-15 minutter. De er ferdige når de har en gylden farge og har en hul lyd når du banker på de. Avkjøl på rist.



Blåbærscones



God morgen! Er det fint vær der du er? Det er nemlig lett å ta det for gitt at alle har det samme været en selv har utenfor vinduet. Så derfor ber jeg om tilgivelse. For alle godværsbildene jeg har lagt ut på bloggen i det siste. Nå er jeg nemlig i Bergen og her er været LITT tristere kan du si.



Så derfor så tenker jeg at du tåler et innlegg med fint vær i dag også, nå som du vet at jeg står i fare for å bruke penger på selvbruningskrem i nær fremtid.

Blåbærscones – gode, uansett vær!

(12-18 stk, avhengig av størrelse)

7 dl hvetemel

2,5 ts bakepulver

0,5 ts natron

0,5 ts salt

170 gram kaldt smør, i terninger

1 stort egg

2 ss lønnesirup, evt lys sirup om du ikke har lønnesirup (ELLER bruk sukker)

1,8 dl melk

2,3 dl blåbær (jeg brukte nyplukkede(!), men du kan bruke frosne som du tiner. Men da blir sconesene litt lilla)

litt melk og sukker til pensling

Sett ovnen på 200 grader. Ha mel, bakepulver, natron, salt (og sukker hvis du bruker det i stedet for sirup) i en bolle og bland. Ha det kalde smøret i det tørre og smuldre det inn i melblandingen med fingrene til alt har en kornete konsistens. I en annen bolle blander du egg, melk og sirup. Hell dette i det tørre og rør sammen til en klissete deig, vend inn blåbær. Ha deigen på et godt melet bakebord og kna den noen ganger. Trykk den ut til en 3-4 cm tykk leiv og stikk ut runde scones med et glass. Når du ikke har plass til flere, samler du deigrestene og gjentar prosessen. Legg sconesene på et bakepapkledde stekebrett, pensle med melk og strø over litt

sukker. Stek midt i ovnen i 15-18 minutter til de er gyldne og har en hul lyd når du banker på de. Avkjøl på rist.



Disse nydelige sconesene er ikke så søte og passer perfekt til ost eller syltetøy. Kos deg!





Himla gode scones



Det er ikke vits i å være Modesty Blaise, når fakta er

ubestridbare. Disse sconesene er nemlig ikke bare helt greie, de er himmelsk gode! Og det er ikke så rart heller, for her er det ikke spart på noe:

Superscones:

15-20 stk

150 gram kaldt smør i terninger

500 gram siktet hvetemel

1 dl sukker

5 ts bakepulver

2 dl melk

1 egg (+evt 1 egg til pensling)

1. Sett ovnen på 200 grader. Finn frem en bakebolle og ha i alt det tørre. Bland raskt sammen.

2. Tilsett smøret og smuldre smøret i melblandingen med fingrene dine til alt er smulete blandet og kan klemmes lett sammen til en litt tørr klump når du samler "deig" i hånden din.

3. Ha i melk og egg og rør sammen til en samlet deig. Du må antakelig brette opp ermene og bruke hendene. Avhengig av melets tørrhetsgrad, burde du nå ha en deig som lett kan trykkes ut på en melet overflate. (Er den litt fuktig tilfører du litt mel og omvendt noen dråper melk).

4. Deigen skal "klappes" ut til ca 2 cm tykkelse. Finn et glass eller lignende og stikk ut runde emner og legg de på et bakepapirkledd stekebrett. Gjenta til det ikke er mer deig

igjen. Pass på at du ikke bruker for mye mel på bordet når du trykker ut annen runde.

5. Pensle evt med et sammenvispet egg og stek midt i ovnen på 200 grader til sconesene er litt gyldne og har en "hul" lyd når du banker på dem.

6. Avkjøl på rist og server med feks smør og hjemmelaget solbærsyltetøy.



Ostescones

I dag lagde jeg scones til lunsj. Det var et direkte resultat av en pose gammel tørrgjær som saboterte rundstykkene mine. Et slag i trynet til deighviskeren, men la oss ikke dvele ved det. Sconesene ble veldig gode og slik lager du de:

I en bakebolle har du

8 dl hvetemel

2 ss bakepulver

1 ts salt

Bland godt og smuldre

250 gram smør i terninger inn i melet. Man kan bruke foodprossesor, men jeg bruker alltid hendene.



Jeg brukte kvitseid smør (hence vakker gulfarge).

Tilsett

2 dl revet ost av ønsket slag, jeg brukte Jarlsberg

2 dl melk

1,5 dl fløte (du kan vel fint bruke melk)

Dette skal bli en jevn deig, (muligens litt klissete) så ha mel på kjøkkenbenken og form deigen til en pølse som du skjærer i skiver (ca 2 cm tykke).



Størrelse og form er ikke så viktig for resultatet:)

Sett sconesene på et bakepapirkledd stekebrett og stek i ovnen på 220 grader i ca 12 minutter. Da ser de omtrent sånn ut:

