



Scones med citrusmarmelad

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Scones och marmelad - bästa starten på dagen!

Lägg till citroner om du vill ha lite mer syra och dra ner på sockret om du önskar det.
Ha en fin frukost!



INGREDIENSER

4 dl mjöl
2 tsk bakpulver
50 g smör
2 dl mjölk
salt

Marmelad

4 st apelsiner
2 st röd grape
250 g syltsocker

GÖR SÅ HÄR

1

Scones: Sätt ugnen på 250°C. Blanda vetemjöl, bakpulver och salt i en bunke. Tillsätt smör och mjölk och rör ihop till en kladdig deg. Rulla till bullar och lägg på en bakpappersklädd plåt. Grädda mitt i ugnen 10-12 minuter.

2

Marmelad: Skala frukterna och skär dem i klyftor eller mindre bitar. Lägg i kastrull, häll på sockret och låt puttra i 15 min.

Foto: www.cedell.se