



## **Tropische notenscones met jam**

### **Ingrediënten**

Voor ca. 12 stuks.

Bereidingstijd ca. 30 minuten.

- 400 gr. zelfrijzend bakmeel
- 4 tl bakpoeder
- 150 gr. muesli naturel
- 100 gr. tropische notenmix, grof gehakt \*
- 3 el rietsuiker
- Snuf zout
- 150 gr boter, kamertemperatuur
- 200 ml (soja)melk
- 125 ml crème fraîche
- 12 el abrikozenjam\*

Ingrediënten met een \* zijn verkrijgbaar als Fair Trade Original product.

### **Bereiding**

Verwarm de oven voor tot 200 graden.

Meng alle droge ingrediënten (bakmeel, -poeder, -muesli, tropische notenmix, suiker en zout) door elkaar.

Voeg boter en melk toe en kneed, eventueel met behulp van een mixer, tot een samenhangend deeg.

Rol het deeg uit tot een lap van ca. 2,5 cm. dik en steek met behulp van een uitsteekvormpje of glaasje (met diameter van 3-4 cm) ongeveer 12 scones uit.

Leg de deegvormpjes op een met bakpapier beklede bakplaat.

Bestrijk de scones met melk en bak in het midden van de voorverwarmde oven in ca. 20 min. goudbruin en gaar.

Serveer warm met een dot crème fraîche en abrikozenjam.