

EN SMAKSAK

AJ

Smaksatta scones

~~Det här inlägget göttes i samarbete med Ålandsmejeriet (olst):~~ (<http://www.aca.ax/>)

Scones är det perfekta brödet när man **otåligt väntar på nygräddat**.

Idag bjuder jag på tre olika recept, baserade på **Ålandsmejeriets mjölk, yoghurt och surmjölk**. Det goda **Ålands smöret** är en självklar smaksättare och ingrediens i mina scones och numera även grynöst (Keso) som är hemligheten för smulfria scones.



(<http://ensmaksakdotcom.files.wordpress.com/2013/05/p5077491.jpg>)

Scones med ost & fänkål

Syrlig surmjölk, fet ost och nystött fänkål sätter extra god smak på dessa matiga scones. Smör, ost och gurka är gott som pålägg.

12-14 scones

8 dl vetemjöl

0,75 tsk salt

1 msk bakpulver

100 g Ålands smör från Ålandsmejeriet

ca 2 tsk fänkålsfrön

4 dl ABC surmjölk från Ålandsmejeriet

2 dl Niskablandning från Ålandsmejeriet

1 dl grynost/Keso

Lite fänkålsfrön till garnering

Gör så här:

Sätt ugnen på 200° varmluft eller 225° vanlig ugnsvärme.

Nyp ihop mjöl, salt, bakpulver och tärnat smör till en grymig massa. Stöt fänkålsfröna i en mortel. Blanda ner fänkål, surmjölk, riven ost och keso till en kladdig och ganska stum deg. Tryck med mjölade händer ut en längd, platta till den så den är ca 2 cm hög. Garnera med fänkål och tryck gärna till dem så de fastnar i degen. Skär ut trekanter och placera dem på en plåt med bakplåtspapper. Nagga gärna med en gaffel.

Grädda i mitten av ugnen i ca 15 minuter. Låt svalna en aning och servera dem delade med smör och ost och kanske lite gurka.



(<http://ensmaksakdotcom.files.wordpress.com/2013/05/p5077473.jpg>)

Citronscones

Konsistensen på dessa scones är härligt fluffig och saftig utan att vara smulig. Citronsmaken är rund och mild och går självklart att utesluta för den som vill. Tips på goda pålägg är; smör, ost, färskost, hallonsylt, [lemoncurd](http://ensmaksak.com/2011/11/26/lemon-curd/) (<http://ensmaksak.com/2011/11/26/lemon-curd/>) eller apelsinmarmelad.

12-14 scones

8 dl vetemjöl

0,75 tsk salt

1 msk bakpulver

100 g Ålands smör från Ålandsmejeriet

4 dl naturell yoghurt från Ålandsmejeriet

1 dl grynost/Keso

Rivet skal av 2 citroner (eller mer om du vill åt en starkare smak)

Gör så här:

Sätt ugnen på 200° varmluft eller 225° vanlig ugnsvärme.

Nyp ihop mjöl, salt, bakpulver och tärnat smör till en grynig massa. Blanda ner yoghurt och keso till en kladdig och ganska stum deg. Tryck med mjölade händer ut en längd, platta till den så den är ca 2 cm hög. Skär ut trekanter och placera dem på en plåt med bakplåtspapper. Nagga gärna med en gaffel.

Grädda i mitten av ugnen i ca 15 minuter. Låt svalna en aning och servera dem delade med goda pålägg.



(<http://ensmaksakdotcom.files.wordpress.com/2013/05/p5077447.jpg>)

Muffinscones med mörk choklad och apelsin

Dessa scones är som en blandning av bröd och kaka och är alltså inte lika söta som vanliga muffins. Smeten är lösare i konsistensen och behöver gräddas i en muffinsplåt (eller i muffinsformar men de kan fastna lite i pappret). Egentligen behövs inga pålägg, de är goda precis som de är men de klassiska tillbehören, smör, färskost, apelsinmarmelad eller apelsincurd passar bra till.

8 scones i muffinsplåt

50 g Ålands smör från Ålandsmejeriet

2 dl mjölk (valfri fetthalt) från Ålandsmejeriet

2,5 dl vetemjöl

1,5 msk socker

0,5 tsk vaniljsocker

2 krm salt

1,5 tsk bakpulver

75 g mörk choklad (gärna 70 %)

rivet skal av 1 apelsin

1 msk pressad apelsinsaft

Smör och muffinsplåt eller muffinsformar (gärna av aluminium)

Gör så här:

Sätt ugnen på 200° varmluft eller 225° vanlig ugnsvärme.

Smält smöret och blanda med mjölken. Vispa för hand försiktigt ner mjölet blandat med socker, vaniljsocker, salt och bakpulver. Hacka chokladen grovt, riv skalet av apelsinen och pressa ur saften. Blanda ner chokladhack, skal och 1 msk apelsinsaft i smeten.

Smörj en muffinsplåt med smör eller placera ut formar i den (ev. behöver formarna penslas med smält smör). Fyll formarna till 2/3 med smeten.

Grädda i mitten av ugnen i ca 15 minuter. Låt svalna en aning innan servering. Om du gräddat utan form snurrar du enklast upp sconesen ur plåtens formar.

Etiketter:[ÅCA](http://ensmaksak.com/tag/aca/) (<http://ensmaksak.com/tag/aca/>), [Ålandsmejeriet](http://ensmaksak.com/tag/alandsmejeriet/) (<http://ensmaksak.com/tag/alandsmejeriet/>), [citronscones](http://ensmaksak.com/tag/citronscones/) (<http://ensmaksak.com/tag/citronscones/>), [Johanna Karlsson blogg](http://ensmaksak.com/tag/johanna-karlsson-blogg/) (<http://ensmaksak.com/tag/johanna-karlsson-blogg/>), [keso](http://ensmaksak.com/tag/keso/) (<http://ensmaksak.com/tag/keso/>), [matblogg](http://ensmaksak.com/tag/matblogg/) (<http://ensmaksak.com/tag/matblogg/>), [muffinsscones med choklad och apelsin](http://ensmaksak.com/tag/muffinsscones-med-choklad-och-apelsin/) (<http://ensmaksak.com/tag/muffinsscones-med-choklad-och-apelsin/>), [naturell yoghurt](http://ensmaksak.com/tag/naturell-yoghurt/) (<http://ensmaksak.com/tag/naturell-yoghurt/>), [ostscones med fänkål](http://ensmaksak.com/tag/ostscones-med-fankal/) (<http://ensmaksak.com/tag/ostscones-med-fankal/>), [recept](http://ensmaksak.com/tag/recept-2/) (<http://ensmaksak.com/tag/recept-2/>), [samarbete](http://ensmaksak.com/tag/samarbete/) (<http://ensmaksak.com/tag/samarbete/>), [scones](http://ensmaksak.com/tag/scones/) (<http://ensmaksak.com/tag/scones/>), [scones som inte smular](http://ensmaksak.com/tag/scones-som-inte-smular/) (<http://ensmaksak.com/tag/scones-som-inte-smular/>), [smaksatta scones](http://ensmaksak.com/tag/smaksatta-scones/) (<http://ensmaksak.com/tag/smaksatta-scones/>), [smör](http://ensmaksak.com/tag/smor/) (<http://ensmaksak.com/tag/smor/>), [smulfria](http://ensmaksak.com/tag/smulfria/) (<http://ensmaksak.com/tag/smulfria/>)

[cones \(http://ensmaksak.com/tag/smulfria-cones/\)](http://ensmaksak.com/tag/smulfria-cones/), [surmjölk \(http://ensmaksak.com/tag/surmjolk/\)](http://ensmaksak.com/tag/surmjolk/)

- **KOMMENTARER** 2 kommentarer
- **KATEGORIER** Ålandsmejeriet, Recept

2 svar till “Smaksatta scones”

Malin 22 maj, 2013 den 17:07 #

Hej! Jag har sett att du lagar lite indiskt ibland, vad trevligt! Själv lagar jag indiskt flera gånger i veckan. Bland det bästa med indiskt är mango chutney, men det är ju knappast särskilt nyttigt. Har du tips på hur man skulle kunna göra en egen mangoröra eller liknande utan så mycket kalorier? Ha det gott!

SVARA

Johanna 22 maj, 2013 den 17:35 #

Hej Malin! Ja, visst är indiskt gott. Men jag tycker det kan behöva en fräsch sås eller salsa ibland. Nu vet jag att det här inte är samma sak som en mango chutney, men spontant tänker jag mig en god salsa/”sallad” på färska mangobitar, färsk koriander (eller mynta), lime (skal och saft), färsk röd chili och kanske lite honung. Då slipper man sockret iaf! Vill man åt en krämigare variant så skulle jag tillsätta grekisk yoghurt också. Lycka till!

SVARA

[BLOGGA MED WORDPRESS.COM](http://BLOGGA.MED.WORDPRESS.COM).

TEMA: [BUENO AV WOOTHEMES](http://BUENO.AV.WOOTHEMES).