

Havrescones med kryddersmak

(16 scones)

2 dl havremel

2 dl siktet spelt

1 ts urtesalt

2 ts bakepulver

50 g myk, melkefri margarin

1 ss tørket merian

(eller 3 ss fersk, finhakket merian)

1,5 dl havremelk

Bland mel, bakepulver, urtesalt og [merian](#). Tilsett margarin, og smuldre sammen til en grynete masse. Rør inn den kalde havremelken og elt deigen raskt sammen. Kjevle eller klapp ut deigen på melet underlag til en tykk leiv. Stikk ut scones med et kjøkkenglass og sett dem på en stekeplate kledd med bakepapir. Stekes på 250 grader midt i ovnen i 10-12 minutter til de har hevet seg og er blitt gyllenbrune.

Scones smaker aller best nystekte og litt varme. De trenger ikke annet pålegg enn melkefri margarin og passer godt som tilbehør til for eksempel supper. Du rekker fint å lage scones mens suppen småkoker.

Uten gluten?

Ønsker du et glutenfritt alternativ, kan du bytte ut melet i denne oppskriften med for eksempel TORO lys melblanding (ikke i starten av en streng candida-diett: inneholder druesukker).

