



Enkle wienerbrød med eple

Ingredienser

1 pakke frossen butterdeig (5 plater)

Fyll:

ca 3 dl eplemos med biter

Glasur:

2 dl melis

1-2 ss vann

Pynt:

mandelflarn eller

hakkede mandler / hasselnøtter



Fremgangsmåte

Sett butterdeigsplatene utover på bordet og la de tine (det tar ca 20 min).

Kjevle litt på hver plate til platene har størrelse på ca 10x20 cm. Bruk en linjal og renskjær kantene med en skarp kniv. Del rektanglene i to, slik at du får to firkanter på ca 10x10 cm av hver plate. Bruk en steke-spade og flytt firkantene forsiktig over på 2 stekeplater dekket med bakepapir.

Legg 1 ss eplemos i midten på hver firkant. Brett hjørnene inn mot midten slik at eplemosen dekkes helt av hjørnene.

Stekes midt i ovnen ved 225°C i 12-15 min. Avkjøles helt på rist. Lag melisglasur og ringle over wienerbrødene. Dryss på litt mandelflarn som du knuser lett med hånden. Alternativt kan du drysse over litt fint hakkede mandler eller hasselnøtter. Wienerbrødene smaker best samme dag.

Tips

Vær nøye med å brette hjørnene helt inn til midten på kaken. Under steking vil hjørnene løfte seg opp og synliggjøre fyllet.

Husk at butterdeig må behandles med varsomhet. For mye trykking på deigen fører til at wienerbrødene hever seg ujevnt under steking. - Men de smaker nydelig uansett!

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/enkle-wienerbrod-med-eple>