



## Enkle wienerbrød med marsipan og bær

### Ingredienser

1 pakke frossen butterdeig (5 plater)

Fyll:

ca 150 g marsipan (f.eks. Odense)

Glasur:

1,5 dl melis

1 ss vann

Pynt:

friske bringebær



### 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 stekepade og flytt firkantene forsiktig over på 2 stekeplater dekket med bakepapir.

Legg 1 skive marsipan (ca 0,5 cm tykk) i midten på hver firkant. Brett hjørnene inn mot midten slik at marsipanen dekkes helt av hjørnene.

Stekes midt i ovnen ved 225°C i 12-15 min. Avkjøles helt på rist. Legg noen bringebær eller andre bær i midten på hvert wienerbrød. Lag melisglasur og ringle over wienerbrødene før servering. 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!

Marsipanen inneholder såpass mye sukker at den blir brun under steking. Det ser derfor finest ut hvis du dekker til med bær. Bærene gir også en nydelig, avstemt smak sammen med den søte marsipanen!

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/enkle-wienerbrod-med-marsipan-og-baer>