



Enkle wienerbrød med vaniljekrem

Ingredienser

♥ 1 pakke frossen butterdeig (5 plater)

Fyll:

♥ 3 dl vaniljekrem (se tips)

Glasur:

♥ 2 dl melis

♥ 1-2 ss vann



Fremgangsmåte

Legg de frosne butterdeigsplatene utover på bordet og la de tine (det tar ca. 20 minutter).

Kjevle litt på hver plate til platene har størrelse på ca. 10 x 20 cm. Bruk en linjal og renskjær kantene med en skarp kniv. Del rektanglene i to, slik at du får to firkanter på ca. 10 x 10 cm av hver plate.

Bruk en steke-spade og flytt firkantene forsiktig over på 2 stekeplater dekket med bakepapir.

Legg eller sprøyt 1 stor spiseskje vaniljekrem i midten på hver firkant.

Brett hjørnene inn mot midten slik at fyllet dekkes helt av hjørnene.

Stekes midt i ovnen ved 225°C i 12-15 minutter. Avkjøles helt på platen.

Lag melisglasur og ringle over wienerbrødene.

Tips

- ♥ Bruk vaniljekrem som tåler steking (bruk ferdigkjøpt eller **hjemmelaget vaniljekrem** som du finner oppskrift på [HER](#)).
- ♥ 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!
- ♥ Wienerbrødene smaker best samme dag.
- ♥ Se også [Enkle wienerbrød med marsipan og bringebær](#), [Enkle wienerbrød med eple](#) og [Enkle wienerbrød med vaniljekrem og blåbær](#).

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

Source URL: <https://dev.detsoteliv.no/enkle-wienerbrod-med-vaniljekrem>