Enkle wienerbrød med marsipan og bær



Ingredienser

♥ 1 pakke frossen butterdeig (5 plater)

Fyll:
♥ 200 g ekte marsipan (se tips)

Glasur:
♥ 1,5 dl melis
♥ 1 ss vann

Pynt:
♥ 200 g friske bringebær
♥ 1 ss melis

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 stekespade 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 minutter. Avkjøles helt på rist.

Lag melisglasur og ringle over wienerbrødene. Sett wienerbrødene på et serveringsfat.

Legg noen bringebær eller andre bær i midten på hvert wienerbrød. Sikt over litt melis.

Tips

♥ Bruk såkalt ekte marsipan med minst 50% mandelinnhold og som tåler steking (figurmarsipan med lavere mandelinnhold kommer bare til å smelte ved stekingen).

♥ 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!

♥ 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.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/enkle-wienerbrod-med-marsipan-og-baer