Russere

Ingredienser



1 pk frossen butterdeig (5 plater)

Fyll:
250 g kransekakemasse

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Ta de frosne butterdeigsplatene fra hverandre og la de tine på kjøkkenbenken.

Kjevle butterdeigsplatene lett utover i bredden. Del kransekakemassen opp i 5 biter og trill ut pølser med samme lengde som butterdeigsplatene. Legg en kransekakepølse i kanten på den ene langsiden av hver butterdeigsplate og rull butterdeigen sammen rundt kransekakepølsen, omtrent som en rullekake. Del hver rull i 3 biter. Legg bitene med skjøten ned på stekeplate dekket med bakepapir.

Stekes ved 250°C i ca 10 minutter, eller til de har blåst seg opp og fått litt gylden farge. Avkjøles på platen. Sikt over litt melis før servering.

Tips

Bruk ferdigkjøpt kransekakemasse fra Odense til denne oppskriften (grønn rull). Du kan alternativt bruke mandelmasse fra Odense (blå rull), dersom du får tak i dette (selv har jeg bare fått tak i dette når jeg har handlet i Sverige).

"Russere" kan også pensles med sammenvispet egg før steking og strøs med perlesukker og skåldede, hakkede mandler eller mandelflarn.

"Russere" smaker aller best nystekte.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/russere