# Innbakt Brie




### Ingredienser

♥ 1 stor, rund Brie (se tips)
♥ 1 pk butterdeigsplater (5 stk)
♥ 2 ss marmelade (se tips)
♥ 2 ss mandelflak (kan sløyfes)

Pensling:
♥ 4 ss lønnesirup
♥ 2 ts brunt sukker

### Fremgangsmåte

Tin de frosne butterdeigsplatene hver for seg på bordet. Legg de inntil hverandre på et stykke bakepapir. Legg platene lett overlappende så du unngår å få sprekker i butterdeigen. Kjevle forsiktig så deigen blir  stor nok til å pakke inn osten.

Legg osten i midten og smør marmeladen på toppen. Brett deigen forsiktig over osten. Unngå å dra for mye for å unngå at det blir sprekker i butterdeigen. Fest skjøtene på toppen sammen med noen tannstikkere.

Pensle over deigen med lønnesirup og dryss over litt brunt sukker. Har du litt deig til overs, må du gjerne lage noen figurer som pynt. Jeg pyntet men noen små hjerter og stjerner.

Sett osten så midt i ovnen ved 175 °C og stek kaken i 20-30 minutter. Osten er ferdig når butterdeigen virker helt stekt, sprø og gyllen i fargen.

Fjern tannstikkene og server straks, mens osten er varm.

### Tips

♥ Brie er en fransk ost, som selges i de fleste norske matbutikker. Bruk en nokså stor, rund Brie til denne oppskriften.

♥ Jeg brukte her bringebærmarmelade oppå osten. Denne kan godt byttes ut med aprikosmarmelade, fikenmarmelade eller annen type syltetøy du liker.

♥ Jeg brukte ikke mandelflak, men jeg tror nok det ville ha vært godt å strø noen oppå marmeladen før osten pakkes inn i deigen. Skal teste det neste gang jeg lager dette... 😃

♥ Noe av poenget her er at osten skal være varm og bløt inni, og for å få til det må osten serveres nokså raskt etter at den er stekt.

♥ Jeg serverte Butterdeigstenger og små, myke loffskiver som tilbehør.

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/innbakt-brie