Enkel wienerbrødstang med vanilje- og makronfyll



Ingredienser

♥ 4 plater butterdeig (se tips)

Fyll:
♥ 1 pk makronfyll (se tips)
♥ 3 ss kokende vann
♥ 5 dl vaniljekrem (se tips)

Pensling og pynt:
♥ 1 egg
♥ 3 ss perlesukker
♥ 50 g mandelflak

Fremgangsmåte

Legg de frosne butterdeigsplatene utover bordet og la de tine i romtemperatur. Det tar ca. 15 minutter.

Finn frem en stekeplate og dekk den med bakepapir. Legg butterdeigsplatene etter hverandre to og to, lett overlappende, slik at du får to lengder. Pensle med litt egg i skjøtene.

Bruk en skarp kniv og marker en kant ca. 1 cm fra kanten langsmed begge butterdeigstengene. Du skal lage spor med kniven, men ikke skjære helt igjennom deigen.

Rør makronfyllet sammen med vann som anvist på pakken. Legg makronfyllet i en stripe på midten av lengdene. Ha vaniljekremen i en liten pose og sprøyt den ut på begge sidene av makronfyllet.

Pensle over butterdeigskanten med lettpisket egg og dryss over mandelflak og perlesukker.

Stek wienerbrødstengene midt i ovnen ved 200°C i 20-25 minutter, til kantene har fått gyllen farge. Serveres nystekt.

Tips

♥ Både butterdeig, vaniljekrem og makronfyll fås kjøpt i de fleste matbutikkene. Kjekt hvis du vil lage noe godt og har dårlig tid. Hvis du ønsker, går det selvfølgelig veldig fint å bruke hjemmelaget vaniljekrem.

♥ Disse wienerbrødstengene smaker best samme dag de er laget.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/enkel-wienerbrodstang-med-vanilje-og-makronfyll