Rosettbakkels



Ingredienser

♥ 100 g hvetemel
♥ 1 ss sukker
♥ 1,5 dl helmelk
♥ 1 egg
♥ 20 g smør

Til steking:
♥ 1 kg smult

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Bland mel og sukker. Tilsett melk, lett sammenpisket egg og smeltet smør og rør deigen sammen.

La røren stå i kjøleskapet og svelle i 30 minutter.

Hell deigen i en liten bolle, slik at det går lett å dyppe rosettjernet i røren og minst mulig røre går til spille.

Smelt smulten i en gryte eller bruk frityrkoker dersom du har det. Varm opp til smulten holder ca. 180 °C.

Dypp rosettjernet først i den varme smulten slik at jernet varmes opp. Dypp jernet deretter i røren (dette skal frese litt), men pass på at den øverste delen av jernet ikke får noe røre på seg. Dypp jernet så i den varme smulten slik at hele kaken blir

godt dekket av det varme fettet. Det tar omtrent 1 minutt å steke kaken ferdig.

Ta jernet ut av smulten og la fettet raskt renne av kaken over gryten før kaken flyttes over på kjøkkenpapir. Løsne kaken forsiktig av jernet med en gaffel eller liten kniv og la kaken ligge en stund på kjøkkenpapiret for at det skal kunne trekke til seg overflødig fett.

Flytt kaken over på en rist og avkjøl. Gjenta med resten av kakerøren.

Sikt melis over rosettbakkelsene før servering.

Tips

♥ Rosettjernet må varmes i fettet før det dyppes i røren ellers vil ikke røren feste seg til jernet.

♥ Det er viktig at rosettjernet ikke dyppes så dypt ned i røren at det legger seg deig på oversiden, for da blir det vanskelig å løsne den ferdigstekte kaken fra jernet.

♥ Rosettbakkels oppbevares i tett boks. Kakene kan også fryses og de tiner raskt. Gi kakene gjerne et nytt melisdryss rett før servering slik at de ser delikate og nylagde ut.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/rosettbakkels