Enkle wienerbrød med vaniljekrem og blåbær



Ingredienser

♥ 1 pakke frossen butterdeig (5 plater)

Fyll:
♥ 1,5 dl vaniljekrem
♥ 1,5 dl blåbærsyltetøy

Glasur:
♥ 2 dl melis
♥ 1-2 ss vann

Pynt:
♥ mandelflak eller
♥ hakkede mandler / hasselnøtter

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 teskje vaniljekrem og 1 teskje blåbærsyltetøy i midten på hver firkant.

Brett hjørnene inn mot midten slik at fyllet dekkes helt av hjørnene.

Stekes midt i ovnen ved 225°C i 12 - 15 minutter. Avkjøles helt på platen.

Lag melisglasur og ringle over wienerbrødene. Dryss på litt mandelflak som du knuser lett med hånden. Alternativt kan du drysse over litt fint hakkede mandler eller hasselnøtter.

Tips

♥ Bruk **tykt blåbærsyltetøy** (bruk ferdigkjøpt eller se oppskrift **HER**) og vaniljekrem som tåler steking (bruk ferdigkjøpt eller **hjemmelaget vaniljekrem** som du finner oppskrift på **HER**).

♥ 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/oppskrift/enkle-wienerbrod-med-vaniljekrem-og-blabaer