Butterdeigskaker med Chèvre og valnøtter



Ingredienser

♥ 6 plater butterdeig (frosne)
♥ 100 g modnet Chèvre (evtl. Mothais sur Feuille, se tips)
♥ 6 ss hakkede valnøtter

Pensling:
♥ 1 egg
♥ 4 ss sesamfrø

Servering:
♥ god fikenmarmelade (se tips)

Fremgangsmåte

Legg de frosne butterdeigsplatene utover og la dem tine (det tar ca. 15–20 minutter).

Skjær til hver plate butterdeig som du ønsker. Det kan enten være to firkanter, to trekanter eller så kan du stikke ut to stjerner eller blomster som jeg har gjort her.

Legg halvparten av butterdeigsbitene på et bakepapirdekket stekebrett.

Legg en passe stor bit Chèvre oppå hver butterdeig. Topp med litt hakkede valnøtter.

Topp med den andre halvparten av butterdeigsbitene. Klem deigkantene godt sammen. Det er viktig at det blir helt tett, ellers vil den smeltede osten renne ut av butterdeigskakene i ovnen.

Pensle over med sammenvispet egg og dryss over sesamfrø.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca. 20 minutter. Butterdeigskakene er ferdige når de er luftige og gyllenbrune i fargen.

Server butterdeigskakene varme rett fra ovnen med en god fikenmarmelade som tilbehør.

Tips

♥ Frosne butterdeigsplater fås kjøpt i de fleste matbutikkene. 6 plater tilsvarer 1 pk.

♥ Osten **Mothais sur Feuille**, som jeg har brukt her, fås kjøpt i delikatesseforretninger som har en ostedisk med godt utvalg. Osten er lett å kjenne igjen på grunn av kastanjebladet. Du kan absolutt også bruke andre varianter av modnet Chèvre.

♥ Du finner flere gode varianter av hjemmelaget fikenmarmelade her på Det søte liv, se **HER**. Denne gangen brukte jeg en ferdigkjøpt variant med fiken og honning, men lag gjerne supergod, hjemmelaget **Fikenmarmelade med honning og valnøtter**.

♥ Det er viktig at butterdeigskakene serveres varme og nystekte, slik at butterdeigen er skikkelig sprø og luftig og osten bløt og smeltet.

♥ Se også **Butterdeigskaker med varm Camembert** og **Butterdeigskaker med Brie og portvinsgelé**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/butterdeigskaker-med-chevre-og-valnotter