



Enkle wienerbrød med vaniljekrem

Ingredienser

1 pakke frossen butterdeig (5 plater)

Fyll:

ca 3 dl ferdig vaniljekrem (f.eks. Piano)

Glasur:

2 dl melis

1-2 ss vann



Fremgangsmåte

Sett butterdeigsplatene utover på bordet og la de tine (det tar ca 20 min).

Kjevle litt på hver plate til platene har størrelse på ca 10x20 cm. Bruk en linjal og renskjær kantene med en skarp kniv. Del rektanglene i to, slik at du får to firkanter på ca 10x10 cm av hver plate. Bruk en stekespatte og flytt firkantene forsiktig over på 2 stekeplater dekket med bakepapir.

Legg 1 ss vaniljekrem i midten på hver firkant. Brett hjørnene inn mot midten slik at vaniljekremen dekkes helt av hjørnene.

Stekes midt i ovnen ved 225°C i 12-15 min. Avkjøles helt på rist. Lag melisglasur og ringle over wienerbrødene før servering. Wienerbrødene smaker best samme dag.

Tips

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!

--

"Lediggang som sådan er ingenlunde en rod til ondt, tvertimod den er et sandt guddommeligt liv, når man ikke kjeder sig."

(Søren Kierkegaard)

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/enkle-wienerbrod-med-vaniljekrem>