



Vannbakkels

GJESTER

 AVANSERT

 20-40 MIN

13

PORSJONER

INGREDIENSER

- 2½ dl vann
- 125 g smør
- 125 g hvetemel
- ca. 4 stk egg

Vannbakkels er utrolig raskt å lage. Få minutter etter at vannbakkelsene tas ut fra stekeovnen er de klare til servering. Et lite dryss melis eller litt melisglasur er alt som trengs. Vannbakkels fylt med krem og bær er deilig!

Slik gjør du:



1. Kok opp vann og smør. Tilsett mel og rør sammen.



2. Visp sammen og tilsett ett og ett egg. Rør godt mellom hver speing (viktig). Deigen skal være så tykk at den holder formen.



3. Sett vannbakkels med skje på bakepapir. Stek ved 200 °C i 20-25 minutter. Åpne ikke ovnsdøra underveis, da faller kakene lett sammen!



4. Avkjøl på rist og pynt vannbakkelsene med melisglasur tilsatt 2-3 romdråper eller del dem i to og fyll med krem og bær.

