

Vandbakkelser m. hindbærflødeskum



Ingredienser

80 gram smør

2 dl vand

En lille tsk. sukker og et knips salt

100 gram hvedemel

3 æg

Fyld

2,5 dl piskefløde

150 gram hindbær (frosne fungerer fint, specielt på denne årstid)

Sukker

Evt. en sjat cognac

Pynt

Flormelis eller glasur

Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 200 grader.

Vand, smør, salt og sukker varmes op til kogepunktet i en gryde. Tilsæt melet og rør med grydeske. Tag gryden af varmen og rør godt til dejen slipper ske og gryde. Lad dejen afkøle lidt.

Pisk æggene sammen. Tilsæt lidt af æggemassen ad gangen, sørg for at ægget bliver fuldstændig optaget i dejen mellem du tilsætter æggemasse. Når dejen er blød uden at være udflydende, sprøjtes den ud på bageplade med sprøjtepose, eller sættes med to spiseskeer.

Vandbakkelseerne bages midt i ovnen i 25-35 minutter. Vær ikke fristet til at åbne ovnlågen under de første 20 minutter, så risikerer vandbakkelseerne at falde sammen.

Når vandbakkelseerne er blevet gyldne og er hævet til dobbelt størrelse, tager du en vandbakkelse ud af ovnen. Hvis den falder sammen lader du bare resten bage lidt længere.

Mos hindbærrene til en kompot med sukker og evt. cognac. Pisk fløden til flødeskum og vend bærblendingen i. Skær vandbakkelseerne over på midten og fyld hindbærflødeskummet i – evt. med hjælp fra en fin stjerneformet sprøjtetylle.