



Vannbakkels

Vannbakkels er kjempegodt og kan fylles med så mangt, for eksempel vaniljekrem eller rørt syltetøy. Eller begge deler. Og om du er påpasselig med fremgangsmåten, er det lettere å få det til. Lykke til!

🕒 40 - 60

👩‍🍳 MIDDELS

Slik gjør du

- ① Ha først vann og smør i en bredbunnet gryte på full varme. Dette skal akkurat opp og koke før man har i melet
- ② Ha i melet mens man hele tiden rører. Bruk gjerne en tresleiv, for dette er en tung masse som krever litt kraft, og det kreves at man er nedi bunnen av kjelen hele tiden mens man rører
- ③ Så rører man til massen er "ristet". Et godt tips for og finne ut av dette er at det skal danne seg ett tynt hvitt lag i bunnen av gryten. Da er massen ristet godt nok. Den skal også se glatt og fin ut
- ④ Ha så dette over i en kjøkkenmaskin. Bruk grind-kroken og kjør den på middels hastighet til massen er blitt litt avkjølt. Massen må være kald for at ikke eggene skal koagulere
- ⑤ Når massen er ferdig, sprøytes den ut til ønsket form og stekes ved ca 200 grader i 25 min



Viktig: Ikke åpne døren under steking. Da kan de lett falle sammen

Ingredienser

500 g	Møllerens Hvetemel siktet
1 l	vann
500 g	bremykt
8 - 12 stk	egg

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Hvetemel
siktet