

Madlavning ved hold 4 d. 5-2-2020

Tema: Gryderet

KALVE "FETTUCCHINE"

BROCCOLI SOUFFLÉ OG ROSMARINKARTOFLER

VANDBAKKELSE MED GLASUR OG FLØDESKUM





VANDBAKKELSE MED GLASUR OG FLØDESKUM

De er utrolig simple, men alligevel så lækre – og du kan fylde dem med lige nøjagtig hvad der passer dig bedst. Oftest er det flødeskum eller kagecreme.

Opskriften på vandbakkelse er utrolig simpel og består kun af 4 ingredienser, men selvom den er simpel, så kan den også være rigtig besværlig. Har man en gammel/utæt ovn, eller åbner man blot ovnlågen for tidligt, så falder dine vandbakkelse sammen og er lige til skraldespanden. Så have tålmodighed når de først er sat i ovnen, ellers går det galt.

Ingredienser

2 store æg (3 små)

100 g. Mel

2 dl. Vand

80 g. smør/margarine

Sådan laver du vandbakkelse

Tænd ovnen på 200 grader.

Bring fedtstof og vand i kog i en gryde.

Tilsæt mel og rør med en grydeske til dejen slipper ske og gryde.

Tag gryden af varmen og lad den køle af i 5-10 minutter.

Imens du venter på at det køler af, skal du piske æggene i en skål.

Når dejen af kølet lidt af, tilsættes æggemassen lidt efter lidt, mens du pisker det med en el-pisker. Tilsæt kun lige æg nok til at du får en blød og glat vandbakkelsesdej.

Sprøjt dejen ud på bageplade med sprøjtepose, eller sæt dejen på plade med to spiseskeer med god afstand mellem vandbakkelse.

Bag dine vandbakkelse midt i ovnen i ca. 30 minutter, indtil de er gyldne. Det er vigtigt at du ikke åbner ovnen før de er færdige, da du ellers risikere at dine vandbakkelse falder sammen.

Lad dine vandbakkelse køle af inden du fylder dem med creme, flødeskum eller hvad du nu ønsker at fylde dem med.

Pisk flødeskum og bland flormelis og kakao med vand til glasur