Enkle wienerbrød med vaniljekrem



Ingredienser

♥ 1 pakke frossen butterdeig (5 plater)

Fyll:
♥ 3 dl vaniljekrem (se tips)

Glasur:
♥ 2 dl melis
♥ 1–2 ss vann

Fremgangsmåte

Legg de frosne butterdeigsplatene utover på bordet og la de tine (det tar ca. 20 minutter).

Kjevle litt på hver plate til platene har størrelse på ca. 10 x 20 cm. Bruk en linjal og renskjær kantene med en skarp kniv. Del rektanglene i to, slik at du får to firkanter på ca. 10 x 10 cm av hver plate.

Bruk en stekespade og flytt firkantene forsiktig over på 2 stekeplater dekket med bakepapir.

Legg eller sprøyt 1 stor spiseskje vaniljekrem i midten på hver firkant.

Brett hjørnene inn mot midten slik at fyllet dekkes helt av hjørnene.

Stekes midt i ovnen ved 225°C i 12–15 minutter. Avkjøles helt på platen.

Lag melisglasur og ringle over wienerbrødene.

Tips

♥ Bruk vaniljekrem som tåler steking (bruk ferdigkjøpt eller **hjemmelaget vaniljekrem** som du finner oppskrift på **HER**).

♥ 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!

♥ Wienerbrødene smaker best samme dag.

♥ Se også **Enkle wienerbrød med marsipan og bringebær**, **Enkle wienerbrød med eple** og **Enkle wienerbrød med vaniljekrem og blåbær**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

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