Wienerstenger



Ingredienser

♥ 200 g smør
♥ 1,5 dl sukker
♥ 2 egg
♥ 0,5 ts hornsalt
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 6 dl hvetemel

Fyll
♥ 250 g ripsgelé

Glasur
♥ 2 dl melis
♥ 1 ss vann

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker sammen. Tilsett eggene og pisk videre til en luftig smørkrem. Bland inn hornsalt og vaniljesukker og deretter hvetemelet, og kna deigen raskt sammen for hånd til en myk og smidig mørdeig.

Del deigen i fire like store deler og rull dem ut til lengder som er omtrent like lange som en stekeplate. Legg to og to lengder på hver sin bakepapirdekkede stekeplate. Trykk lengdene litt flatere med fingrene. Lag så en fordypning på midten av hver av lengdene.

Ha ripsgeléen i en sprøytepose. Klipp et hull nederst i sprøyteposen og sprøyt en stripe ripsgelé i fordypningen på hver av lengdene.

Stek kakene midt i ovnen ved 175 °C i 12-15 minutter. Rør imens sammen melis og vann til en passe tykk melisglasur. Smør melisglasuren over de ferdigstekte kakene mens de er varme. La kakene avkjøles en stund og skjær dem deretter opp i stenger.

Tips

Wienerstenger oppbevares i tettsluttet kakeboks og kan gjerne stå litt kjølig.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/wienerstenger