Butterdeigskaker med varm Camembert

Ingredienser



♥ 5 plater butterdeig (frosne)
♥ 1 Camembert

Pensling:
♥ 1 egg
♥ 3-4 ss brunt demerarasukker

Servering:
♥ god marmelade (se tips)

Fremgangsmåte

Legg de frosne butterdeigsplatene utover og la dem tine (det tar ca 15-20 minutter).

Del hver plate på midten. Legg en passe stor ostebit oppå hver firkant og brett over deigen. Jeg pleier ikke å kjevle ut deigen, men bruker såpass mye ost at jeg må dra litt i deigen for å få den til å dekke hele ostebiten. Klem deigkantene godt sammen med en gaffel. Det er viktig at det blir helt tett, ellers vil den smeltede osten renne ut av butterdeigskakene i ovnen.

Legg butterdeigskakene på et stekebrett dekket med bakepapir. Pensle over med sammenvispet egg og dryss over godt med brunt sukker.

Stek kakene midt i ovnen ved 220°C i ca. 15-20 minutter. Følg med så de ikke blir brente. Butterdeigskakene er ferdige når de er luftige og gyllenbrune i fargen.

Server butterdeigskakene varme rett fra ovnen med en god marmelade som tilbehør.

Tips

♥ Frosne butterdeigsplater fås kjøpt i de fleste matbutikkene. 5 plater tilsvarer 1 pk.

♥ Jeg har her brukt veldig god marmelade som jeg har fått teste fra La Chambre aux Confitures. Herlig butikk på Grünerløkka i Oslo med fantastisk utvalg! Min favoritt er fikenmarmeladen med valnøtter og konjakk.

♥ Som nevnt har jeg tidligere laget et lignende syltetøy her på Det søte liv som smaker fantastisk godt.

♥ Du kan også smøre litt syltetøy over osten inni butterdeigskakene.

♥ Det er viktig at butterdeigskakene serveres varme og nystekte, slik at butterdeigen er skikkelig sprø og luftig og osten bløt og smeltet.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/butterdeigskaker-med-varm-camembert