

## Kreativfyldt vandbakkelse

### Vandbakkelser med creme og bær fyld

Ca. 1/2 pk. Frosne blandet bær eller friske bær. Ca. 100-150 gr. Alle former for bær kan bruges.

Ingredienser til 6 stk. vandbakkelser med creme og bær fyld

1½ dl vand

75 g smør

1 tsk. sukker

1 knivspids salt

75 g hvedemel

3 æg

### Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 200° (brug ikke varmluft).

2

Kog vand og smør op i en kasserolle. Tilsæt sukker, salt og mel under omrøring. Rør rundt i dejen i 2-3 minutter ved høj varme. Lad dejen køle lidt af i gryden, og rør i den af og til.

3

Pisk æggene sammen, og rør dem i dejen lidt ad gangen. Rør ægget helt ind i dejen, inden du tilsætter mere æg. Dejen skal blive blød og blank.

4

Form store, runde kager med 2 skeer, og sæt dem med god afstand imellem på en bageplade med bagepapir.

5

Bag bollerne i ovnen i 30 minutter, ovndøren må ikke åbnes undervejs. Tag forsigtigt en enkelt bolle ud af ovnen, og luk ovndøren forsigtigt, ellers kan bollerne falde sammen. Stil bollen på bordet, og læg mærke til, om den begynder at falde sammen. Stil den straks tilbage i ovnen igen, hvis den gør, og bag alle bollerne i ca. 5 minutter længere. Holder bollen faconen fint, tager du dem ud af ovnen, og lader dem køle helt af på en rist.

Vend siden.

Ingredienser til kagecremen.

- ½ liter fløde
- 3 æg
- 150 gram sukker
- 1 spsk vanillesukker
- 2 spsk maizena

## Fremgangsmåde

- Hæld maizena op i en gryde.
- Hæld lidt fløde i, og rør alle klumperne i maizenaen væk.
- Hæld resten af ingredienserne i.
- Varm op under omrøring indtil det er cremet. Du er ikke i tvivl. Stil cremen til let afkøling, rør lidt i cremen, så nedkøler den hurtigere.

Ta halvdelen af bærerne og blend dem let, vend bærerne i cremen.

Når kagerne er færdig bagte og let afkølet, fyldes kagerne og pyntes de med de resterne hele bær.

Evt. Tilbehør.

Flødeskum med resten af de hele bær vendt sammen.

En god kage til kaffen/the

Velbekomme Peter Folsø