

Spandauer



24 stk

1 portion wienerbrødsdej, se selvstændig opskrift

½ portion kagecreme

100 g syltetøj, efter eget valg

1 æg, let sammenpisket

Spandauere deler virkelig vandene: Skal de være med creme eller med syltetøj? Den gordiske knude løses ved at bage halvt af hver. Mange bagere kommer også glasur på spandauere, men det synes jeg er synd, for det gør dem alt for søde. Jeg kan bedst lide, når jeg kan smage det friskbagte wienerbrød.

Rul dejen ud på et meldrysset bord til 60 x 40 cm, og skær den derefter ud i 10 cm store kvadrater. Læg 1-2 tsk kagecreme midt på 12 af kvadraterne og syltetøj på de resterende 12.

Form spandauerne: Tag hvert kvadrat, og fold hjørnerne ind mod midten hen over creme eller syltetøj, til alle fire snipper mødes. Luk bollerne ved at presse snipperne sammen, så creme eller syltetøj er lukket inde, her gør det ikke noget, hvis de ikke er trykket fuldstændigt sammen.

Læg spandauerne på en bageplade beklædt med bagepapir, læg et viskestykke over, og lad dem hæve et lunt sted i 30 minutter.

Forvarm ovnen til 220° varmluft. Pensl dejen med det sammenpiskede æg. Sæt dem i ovnen, og bag dem i 5 minutter.

Sænk derefter ovntemperaturen til 200°, og bag dem i yderligere 15 minutter. De vil da have åbnet sig lidt, som kronbladene på en blomst, så fyldet indeni er synligt. Lad dem køle af på en bagerist.

Kilde: Politiken, Trine Hahnemann

21.03.2015