

## VANNBAKKELS (ca. 18 stk.)

### INGREDIENSER:

- 2,5 dl vann
- 125 g smør
- 125 g siktet eller finmalt dala landhvetet (evt. spelt eller emmer)
- 4 egg



### FRAMGANGSMÅTE:

- Smelt smør og bland inn vannet.
- La det hele få et oppkok, før du blander inn melet.
- Rør det sammen til en fast deigklump mens det hele koke i ett minutters tid.
- Ta kasserollen av plata, avkjøles litt og visp inn ett egg av gangen.
- Deigen skal være som en grøt, ikke veldig tykk grøt.
- Bruk en spiseskje eller en sprøytepose, og fordel vannbakkelsene på 2 stekebrett.
- Stek på 200 grader i ca. 25 min. Steketiden avhenger av størrelsen på vannbakkelsene.
- Avkjøl på rist (NB! Ovnsdøren bør ikke åpnes midt i stekinga, ellers kan de falle sammen)
- Fyll dem med krem og bær, evt. en blanding av pisket krem og vaniljekrem.
- Pynt evt. med litt melis oppå.

