



Månedens opskrift (2 personer – 45 min.)

Butterdej med vaniljecreme og friske brombær



Juni 2022

Ingredienser

1 rulle færdiglavet butterdej
200 g friske brombær
2 æggeblommer til pensling
Flormelis til pynt

Vaniljecreme

1 vaniljestang
2 æggeblommer
3 spsk sukker
1 spsk majsstivelse
2,5 dl sødmælk

Se flere opskrifter
på mamabrown.dk

- 1. Vaniljecreme:** Start med at flække vaniljestangen og skrab de fine, lækre korn ud. Pisk nu æggeblommer med vaniljekorn, sukker og majsstivelse i en skål. Bring din mælk i kog i en gryde og hæld så i din æggemasse, imens du pisker løs. Nu skal vaniljecremen tilbage i gryden, hvor du varmer den op til kogepunkt under konstant piskning. Når din vaniljecreme tykner, tager du den af varmen, så den kan køle lidt.
- 2. Butterdej:** Tænd din ovn på 180°C varmluft. Skær 4 ens kvadrater på cirka 15×15 cm. Læg 2 af kvadraterne på en bageplade med bagepapir og pensl med æggeblomme i kanterne. Skær nu en "ramme" ud i de 2 resterende firkanter, læg forsigtigt oven på kvadraterne, som du har penslet, og tryk med en gaffel rundt i kanterne. Pensl også disse kanter med æggeblomme.
- 3. Anretning:** Fordel 1 spsk vaniljecreme på midten af dine kvadrater og pynt med dine friske brombær. Bag indtil de er gyldne, cirka 20-25 minutter. Lad dem køle af. Find en si og servér med et drys flormelis på toppen.

Velbekomme og salut!

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE