



Mini-vannbakkels med mokkafyll

om 30 stykker



Enkel

up to 40 Min.



Ingredienser:

Vannbakkels:

1,25 dl vann
50 g smør
1 klype salt
1,5 dl hvetemel
2 ss maisstivelse
3 egg
1 ts Dr. Oetker Bakepulver

Fyll:

4 dl fløte
6 g pulverkaffe gjerne
espressovariant
1 - 2 ts Dr. Oetker Vaniljesukker
med ekte Bourbonvanilje

Dekor om ønskelig:

sjokolade

1 Vannbakkels:

Sett stekeovnen på 200 grader over- og undervarme, eventuelt 180 grader varmluft.

Legg bakepapir på en stekeplate.

Varm vann, smør og salt i en kjele. Ta kjelen av varmen. Bland hvetemel og maisstivelse, og rør det inn i den varme væsken til det blir en smidig røre. Varm røren på komfyren igjen i ca. ett minutt og rør om hele tiden.

2 Ha røren i en bolle og tilsett ett og ett egg og bland godt med en mikser. Tilsett bakepulveret når deigen har blitt litt avkjølt.

Legg ca. 30 boller på stekebrettet ved hjelp av to skjeer, og stek midt i ovnen i ca. 20 minutter. Pass på å ikke åpne stekeovnsdøren før de er ferdige, for da kan de falle sammen.

3 Fyll:

Pisk fløte, pulverkaffe og vaniljesukker stivt. Ha mokkaikrem i en sprøytepose med en smal tipp. Lag hull i vannbakkelsene med tipp og sprøyt inn mokkaikrem.

Smelt gjerne litt sjokolade og ha over vannbakkelsene.

