

Vandbakkelser med karamel



Ingredienser:

- 40 g smør
- 1 dl vand
- 50 g mel
- 1 stort æg
- 150 g sukker
- Flødeskum
- Vaniljekorn eller vaniljesukker

How to:

1. Kog vand og smør op og tag gryden af varmen
2. Rør melet i, til dejen slipper gryden
3. Afkøl lidt og pisk ægget i
4. Sæt dejen på bagepapir med en ske og bag ved 200 grader i 25 min
5. Smelt sukkeret på en pande, til det er karamel
6. Dup hver vandbakkelse i karamel og stil dem på en rist
7. Skær et lille hul i siden og fyld dem med flødeskum