

# Vandbakkelser



## Ingredienser:

- 80 g margarine
- 2 dl vand
- 1½ dl mel
- 2-3 æg

## How to:

1. Kog vand og margarine i en gryde
2. Rør melet i med en grydeske og bliv ved i 3-4 min
3. Tag gryden fra varmen og lad den køle i 10 min
4. Slå æggene ud i en skål og pisk dem let sammen med en gaffel
5. Pisk dem i dejen lidt efter lidt
6. Dejen sættes på bagepapir med to skeer i boller så store som valnødder
7. bages i 25 min ved 200 g
8. Det er vigtigt ikke at åbne ovndøren de første 20 min af bagetiden