

VILHELM BAKAR

Wienerstänger med sylt

Receptet gäller ca 30-40 stänger (beroende på hur stora man gör de).

Ingredienser:

- > 125 g smör (rumsvarmt)
- > 1 dl strösocker
- > 1 ägg
- > 3 1/2 vetemjöl
- > 1 msk vaniljsocker
- > 3/4 tsk bakpulver

Garnering:

- > 1 dl florsocker
- > 2 1/2 tsk citronsaft (eller vatten)
- > Valfri sylt (ca 1 dl, ex. blåbärssylt, hallonsylt eller jordgubbssylt)

Steg 1:

Börja med att vispa samman det

Steg 2:

Låt sedan degen vila i kylskåpet minst i 45

rumsvarma smöret och socker krämigt. Tillsätt ägget och fortsätt vispa till en jämn smet. Tillsätt därefter vetemjöl, vaniljsocker och bakpulver. Arbeta samman till en jämn som smidig deg som är lite kladdig.

- > 125 g smör (rumsvarmt)
- > 1 dl strösocker
- > 1 ägg
- > 3 1/2 vetemjöl
- > 1 msk vaniljsocker
- > 3/4 tsk bakpulver

minuter men helst 1 timme och sätt ugnen på 175 grader (160 grader varmluft). Dela degen i tre lika stora delar. Rulla delarna till rullar och lägg de på en plåt med bakplåtspapper. Platta till de. Gör en fördjupning i mitten av längderna. Fyll den med valfri sylt.

- > Valfri sylt (ca 1 dl, ex. blåbärssylt, hallonsylt eller jordgubbssylt)

Steg 3:

Grädda längderna i mitten av ugnen i ca 15-18 minuter. Blanda florsocker och citronsaft till en jämn glasyr när kakorna är färdiggräddade. Ringla över kakorna. Skär tillsist i snittar och dra bort från plåten så de inte efterbakas.

- > Varm ugn på 175 grader (160 grader varmluft)
- > 1 dl florsocker
- > 2 1/2 tsk citronsaft (eller vatten)





Ljuvliga wienerstänger med jordgubbssylt.

Dessa otroligt goda wienerstänger med jordgubbssylt är superenkla att göra och det blir ett superbra resultat. Dessa wienerstänger passar bra med egentligen vilken sylt man själv mest tycker om. Jag använde jordgubbssylt men passar även superbra med blåbärssylt, hallonsylt eller varför hjortronsylt. Kakorna passar perfekt att bjuda på eller ha till fikat! Går dessutom utmärkt att frysa in.

[@vilhelmbakar på instagram](#)

Få ett [nyhetsbrev](#) från vilhelmbakar

Skapad med [Webnode](#)

Skapa din hemsida gratis!