

Walesstænger

5 stk.

Bages i forvarmet ovn ved 230° i ca. 20 min.

1 pk. (5 plader) butterdej – optøs (hvis alle skal bages med det samme – ellers kun lidt optøet)

De fem plader butterdej rulles forsigtigt længere, de skal ikke være mere end ca. 2-3 mm tykke. Lægges på bageplade med bagepapir på.

Vandbakkelse

500 g / ½ l vand

250 g margarine

250 g mel

ca. 375 g / dl æg

Pynt

hindbærmarmelade

1 pk. cremepulver (nok til 5 stænger - husk inden brug af røre en god klat flødeskum i)

½ l fløde (nok til 3 stænger)

evt. ristede nøddeflager (ristes enten på tør pande eller i ovnen)

evt. hindbærgele

Hæld vand og margarine i en gryde og kog det – margarinen skal være smeltet. Sluk for varmen og hæld melet i. Røres / ristes grundigt. Hæld massen i en røreskål og piske det lidt koldere. Æggene piskes i et ad gangen.

Mens massen stadig er varm, sprøjtes den på bundene ca. 1 cm fra kanten i hver side (brug en sprøjtepose med stjernetyl)

Dem der ikke skal bruges med det samme lægges på et stk. bagepapir og kommes i en frysepose, der lukkes. Kommes i fryseren til senere brug. Tages ud af fryseren og lægges i køleskabet til langsom optøning.

Bages i en forvarmet ovn på 230° i ca. 20 min. – sikkert lidt flere min.. Ovnlågen SKAL holdes lukket under bagning.

Før servering - pyntning

Når stængerne er afkølede (kolde) kommes der hindbærmarmelade i midten af bunden, herefter sprøjtes en tyk streg flødecreme (brug evt. glat tyl) ovenpå. Herefter sprøjtes der en streg fløde (brug stjernetyl) på hver side af cremen (langs vandbakkelseskanten). Kan evt. pyntes med ristede nøddeflager og stift hindbærgele.

En stang giver 4-5 stk. kage