Spandauere

Ingredienser:
50 g gær
3 dl vand
2 æg
1 tsk salt
4 spsk sukker
600 g hvedemel

1 æg til penslingen

Til selve **Indrulningen** bruges *500 g smør*

Sådan gør du:

1. Rør gæren ud i vandet.

2. Tilsæt æg, salt, sukker og melet lidt ad gangen, til dejen føles let og smidig.

3. Lad den hvile i 15 minutter og rul den derefter ud i en stor firkant.

4. Rul smørret ud mellem to stykker bagepapir til 1 cm tykkelse. Læg smørret på skrå midt på dejen. Fold dejhjørnerne ind over smørret. Lad dejen hvile i 15 minutter.

5. Rul dejen ud igen og læg den sammen igen. Gentag dette 4-5 gange.

6. Rul dejen ud til en stor firkant og skær den i firkanter på 12×12 cm. På hver firkant lægges en klat syltetøj, remonce eller kagecreme midtpå og hjørnene foldes ind mod midten igen. Størrelsen på klatten skal svare til en 5-krone mønt.

7. Lad spandauerne efterhæve i 15 minutter.
8. Pensl med æg og bag dem 12 –15 minutter ved 225 grader. Du

kan evt. pynte dem med glasur, lavet af flormelis og vand når de er kølet af.

I min opskrift brugte jeg remonce og kagecreme i midten.

Remonce

Ingredienser:
100 g marcipan
100 g sukker
100 g smør

Sådan gør du:
Alle ingredienserne blandes sammen, evt. med en køkkenmaskine, til det hele er en ensartet masse.
Når massen skal på dejen, er det nemmest at bruge en sprøjtepose.

Vaniljecreme
(af Mette Blomsterberg)

Ingredienser:
½ vaniljestang, polynesisk
60 g sukker
40 g majsstivelse
½ l sødmælk
2 æggeblommer

Sådan gør du:
Flæk vaniljestangen på den lange led, og skrab vaniljekornene ud med en lille kniv. Mas kornene sammen med en anelse af sukkeret, så kornene skilles ad. Bland vaniljesukker, sukker og majsstivelse og pisk det godt med 1 dl af mælken. Tilsæt æggeblommerne og pisk igen godt.

Kog de resterende 4 dl mælk op i en gryde med den tomme vaniljestang. Fjern vaniljestangen og tilsæt vaniljeblandingen når mælken koger. Pisk det hele godt nogle sekunder til cremen tykner. Hæld straks den færdigkogte creme op i en kold

beholder. Læg et stykke husholdningsfilm direkte oven på vaniljecremen, således at der ikke dannes kondens. Cremen afkøles helt i køleskabet. Cremen skal anvendes samme eller næste dag.